1．取扱説明書

TOKYO GAS 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

品　名	機器コード
RN-BH3FR-G7GS	11-080-02-01998
RN-BH3FR-G7RS	11-080-02-01999
RN-BH3FR-G7CS	11-080-02-02000
RN-BH3FR-G7BS	11-080-02-02001
RN-BH3FR-G6GS	11-080-02-02002
RN-BH3FR-G6RS	11-080-02-02003
RN-BH3FR-G6CS	11-080-02-02004
RN-BH3FR-G6BS	11-080-02-02005

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用鍋があります。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

こんなときもあわてないで

- 火がつかない
- 火が小さくなった
- 火が消えた

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 59 ページをご覧ください

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-BH3FR-G7GS	RN-BH3FR-G7RS	RN-BH3FR-G7CS	RN-BH3FR-G7BS
型式の呼び	RHB71W17GR-W	RHB71W17GR-W	RHB71W17GR-W	RHB71W17GR-W

品名	RN-BH3FR-G6GS	RN-BH3FR-G6RS	RN-BH3FR-G6CS	RN-BH3FR-G6BS
型式の呼び	RHB31W17GR-W	RHB31W17GR-W	RHB31W17GR-W	RHB31W17GR-W

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から１年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板……3 年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
（3）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
（5）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　東京ガス株式会社　〒 105-8527　東京都港区海岸 1 丁目 5 番 20 号

保証責任者　リンナイ株式会社　〒 454-0802　名古屋市中川区福住町 2 番 26 号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店名		扱者印	
住所			
電話番号			

■修理記録

この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ

1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

(工場管理)

RB-12
JS0036-035(00)K
06000005205630

なるほど安心 Si センサーコンロ

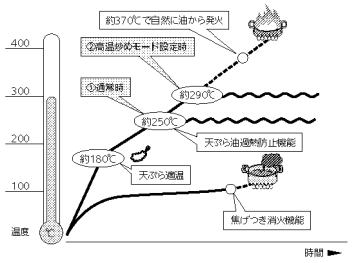
温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を**未然に防止**

② 鍋底が高温になると、自動的に弱火になる**安全設計**

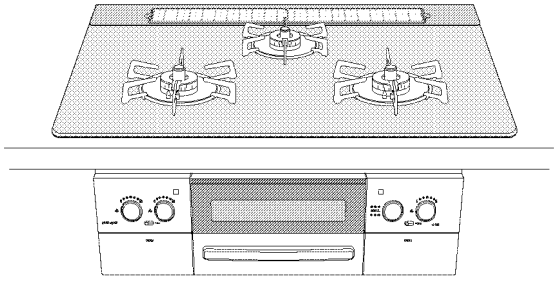
③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に**自動消火**

温度センサーのはたらき



①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②高温炒めモード設定時
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。
高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）で、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。



お問い合わせの多い項目です

■ 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
- Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

■ 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
- すべての安全機能が解除されたわけではありません。

■ 操作ボタンを押しても点火しない
- もしかして乾電池？

詳しくは ☞ 59 ページ

⚠ 警 告

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

もくじ

各部のなまえ …… 3
便利機能で楽しく調理 …… 5

安全なご利用のために
安全上のご注意 …… 6

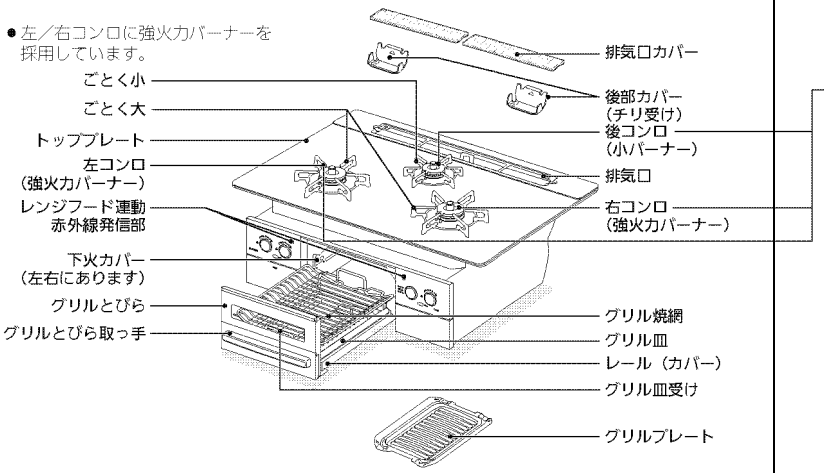
このコンロについて
知っておいていただきたいこと … 16
安全機能 …… 17
各種設定の変更（カスタマイズ機能）… 19
レンジフード連動機能 …… 21

毎日の使いかた
コンロ
基本の操作 …… 23
揚げものをする …… 25
コンロタイマーを使う …… 27
炒めもの・いりものをする …… 29
お湯をわかす …… 31
ごはん・おかゆを炊く …… 33
グリル
グリルの取り扱いと準備 …… 37
グリル焼網で調理（手動）…… 41
グリル焼網で調理（自動）…… 43
グリルプレートで調理（自動）…… 45
グリルプレートで調理（タイマー設定）… 47

長くご利用いただくために
日常点検とお手入れの道具 …… 49
部品の取り付けと取りはずし …… 51
お手入れのしかた（コンロ）…… 53
お手入れのしかた（グリル）…… 56
乾電池を交換する …… 57
よくあるご質問（Q&A）…… 59
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら … 67
別売品のご紹介 …… 71
長期間使用しない場合／仕様 …… 72
アフターサービス／廃棄するときは … 73
保証書 …… 裏表紙

各部のなまえ

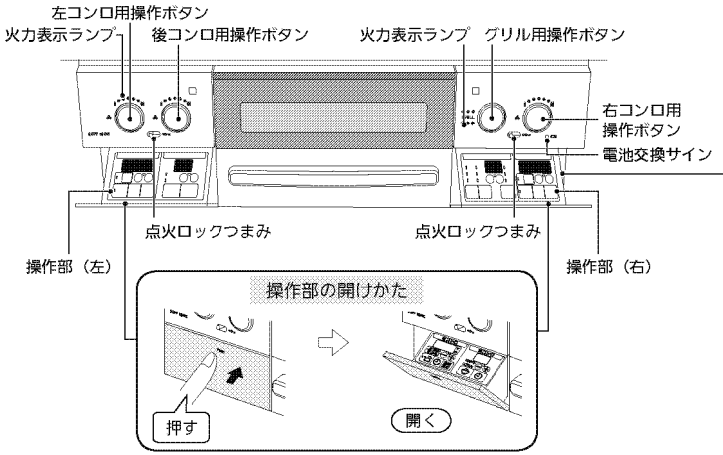
●左／右コンロに強火力バーナーを採用しています。



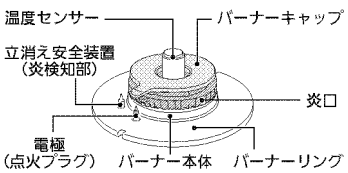
※図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。
※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、後部カバー（チリ受け）は取り付けられていません。

正面

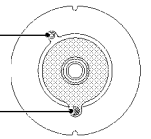
操作部を開けたところ



左／右コンロ（強火力バーナー）



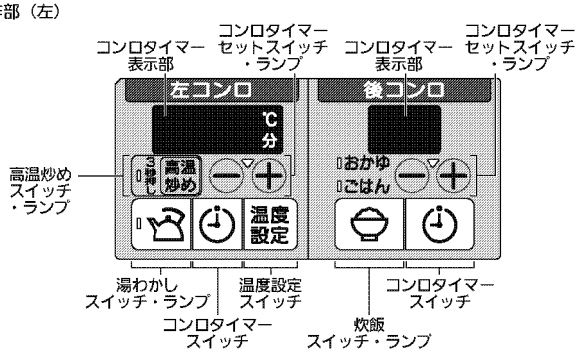
後コンロ（小バーナー）



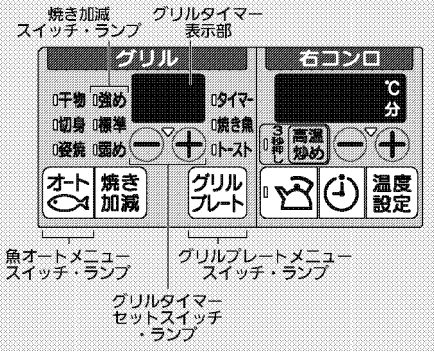
※後コンロ（小バーナー）は立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●操作部（左）



●操作部（右）



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 25ページ	温度設定モード 温度設定		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮ものをするとき ☞ 27ページ	コンロタイマーモード		ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 29ページ	高温炒めモード 高温炒め		ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 31ページ	湯わかしモード		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 35ページ	炊飯モード		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 43ページ	魚オートメニューモード オート		魚を焼くときに
☞ 45、47ページ	グリルプレートモード グリルプレート		魚、トーストを 焼くときに

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
（火気禁止／接触禁止／分解禁止）

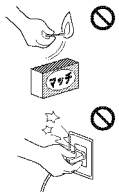
この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

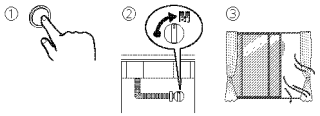
危険

ガス漏れに気づいたら

■絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する
①操作ボタンを押して、火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。



安全上のご注意（コンロ・グリル共通使用編）

警告

使用中は

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

注意

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

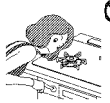
接触禁止

やけどのおそれがあります。

- グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。

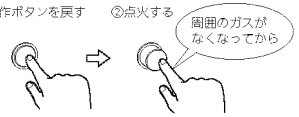
■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。



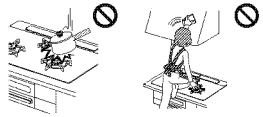
トッププレートについて

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご相談ください。

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。



使用時や使用後は

■点火・消火の確認をする

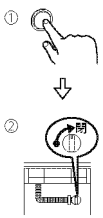
■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

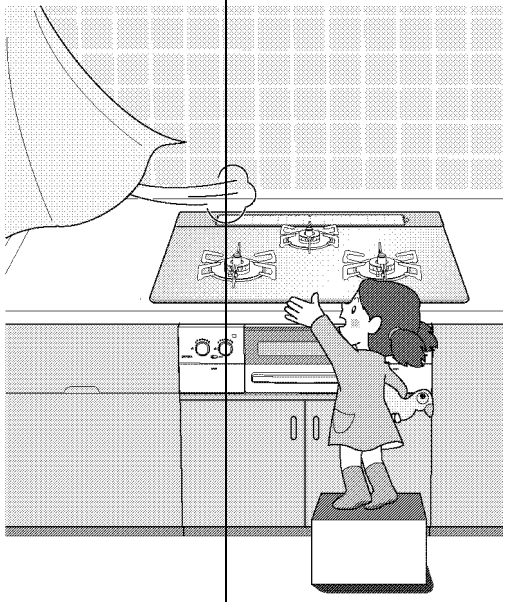
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。☞59～70ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。





使用中は

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合

・屋内設置でふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

安全上のご注意（コンロ使用編）

警告

使用してはいけないもの

■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ペンジンなど

■燃えやすいもの
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■温度センサーは絶対に取りはずさない
火災の原因になります。

注意

使用する鍋などについて

■石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽い鍋は調理物を含めて 300 g以上で調理する
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

揚げもの調理をするときは

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない
発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない
長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

■身体や衣服が炎に近づかないように注意する
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない
- 変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

安全上のご注意（グリル使用編）

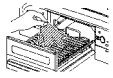
警告

■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

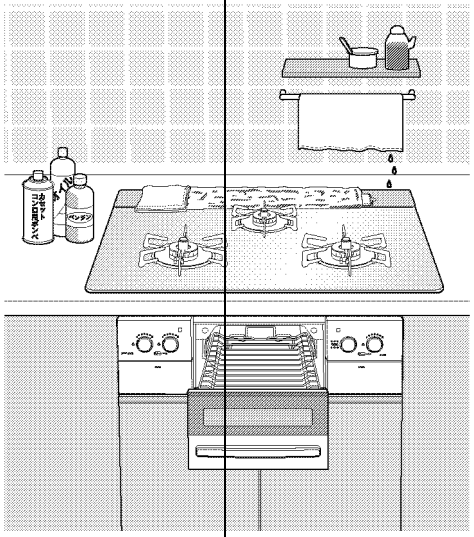
■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する



■グリル皿やグリルプレート、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ペンジンなど

■燃えやすいもの
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■排気口にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない

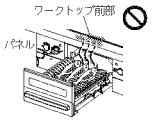
■排気口のまわりにものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

注意

接触禁止

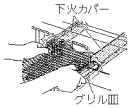
■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

■グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

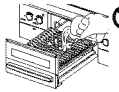


■魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレートを置いて使用しない
魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

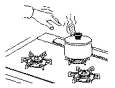


■グリル皿・グリルプレートに水を入れない
この機器はグリル皿・グリルプレートに水を入れる必要がないタイプです。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

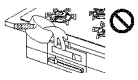


■排気口に手や顔などを近づけない

■排気口に鍋の取っ手を向けない
- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。



■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

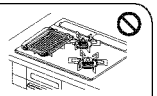


■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

安全上のご注意（グリル使用編・お手入れ編）

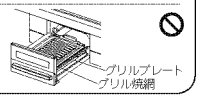
注意

グリルプレートを使うときは



■コンロ上で使用しない
グリルプレートの損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

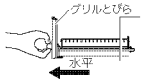
■グリルプレートモード以外では使用しない
グリルプレート表面の塗装を傷める原因になります。



■グリル焼網を必ず取りはずして使用する
機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やグリルプレートの塗装を傷める原因になります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。



■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ
グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取り出す
使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け・レール（カバー）も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■グリルプレートを取りはずす場合は、たまった脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る
グリルプレートにたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

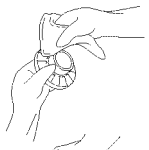
機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする ☞ 24ページ
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。



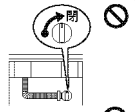
■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

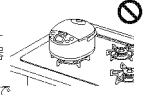
■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

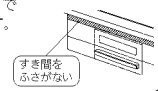
■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

お願い

機器のご使用は







- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり、温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

安全上のご注意（設置編）

警告

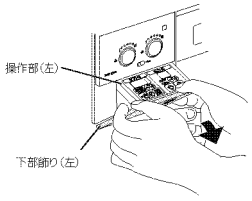
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

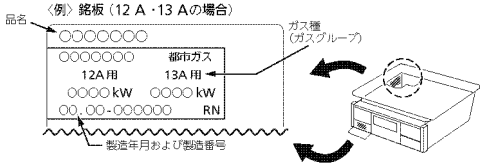
分解禁止

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
※詳しくは、設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部飾り（左）を開けた操作部正面に貼ってあります。
  供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



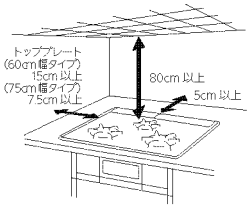


■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

知っておいていただきたいこと

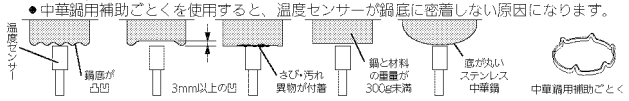
温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠警告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

鍋の選びかた

炊飯モードに適した鍋については、☞ 33ページをご覧ください。

鍋の種類			●揚げもの調理（油の量 200ml以上）●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード 揚げもの調理（油の量 500ml～1L）	●温わかしモード（水の量 500ml～3L）
鍋	材質：アルミ、銅 鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水鍋 多層鍋			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○ 焼き、炊飯は除く	×	×
やかん			—	○	—	○

※厚手：2.5mm以上　薄手：2.5mm未満　○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

✪お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

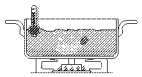
安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能

左/右コンロ　後コンロ

調理油が過熱されると、自動で火力を調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

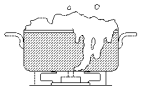


炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

左/右コンロ　後コンロ　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

左/右コンロ　後コンロ

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。☞ 19ページ

グリル消し忘れ消火機能

グリル

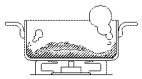
点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 41ページ

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき消火機能

左/右コンロ　後コンロ

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック

左/右コンロ　後コンロ　グリル

幼いお子様のいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 24ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

左/右コンロ

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 24ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

左/右コンロ　後コンロ　グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

左/右コンロ　後コンロ

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（左／右コンロ）をお使いください。
☞ 29ページ

各種設定の変更

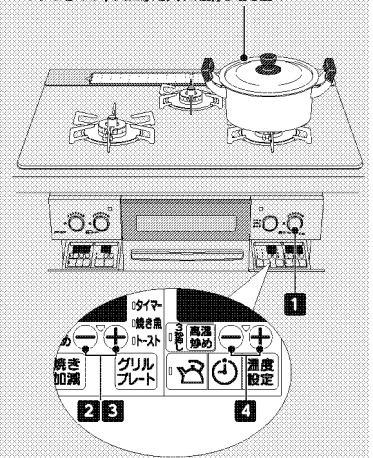
以下の機能の設定を変更することができます

表示部	機能	内容	設定項目
01	消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更することができます。	30～90（分）（10分刻み） **120（分）：（初期設定）**
02	操作パネルの減光までの時間	操作パネルの減光までの時間を設定できます。（操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑えて表示する機能です。）減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。	**10（秒）：（初期設定）** 30（秒）： oFF：減光しない
※ 03	湯わかしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定できます。	1：早め 2：やや早め **3：標準（初期設定）** 4：やや遅め 5：遅め
04	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1：弱め **2：標準（初期設定）** 3：強め
05	トースト焼き加減調整	トースト（自動で調理）使用時の焼き加減を3段階で設定できます。	1：弱め **2：標準（初期設定）** 3：強め
06	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能のon/oFFを設定できます。	**on：設定する（初期設定）** oFF：設定しない
07	レンジフード風量切替	レンジフードの風量を自動で切り替える機能のon/oFFを設定できます。	**on：設定する（初期設定）** oFF：設定しない
08	オールリセット	カスタマイズした設定を初期設定に戻します。	右コンロタイマーセットスイッチ［＋］を3秒押し。
09	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	右コンロタイマー表示部に検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1：右コンロ -2：後コンロ -3：左コンロ -5：グリル --：エラーコードなし

※左／右コンロ同時に設定が変更されます。

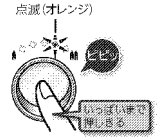
（カスタマイズ機能）

1. ごとくの中央に水を入れた鍋などを置く



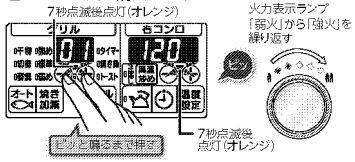
⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには〈ロック〉」は☞24 ←→をご覧ください。

設定のしかた

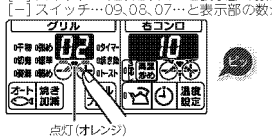


❶右コンロを点火する
右コンロの操作ボタンを押す。

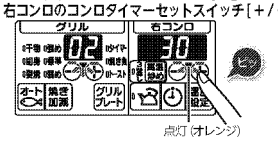
❷点火後10秒以内に、グリルタイマーセットスイッチ［＋］と［－］を同時に押す
ブザーが鳴るまで3秒以上押す。
グリルタイマー表示部に「0」が表示されます。
右コンロの火が消火します。



❸設定変更する機能を選ぶ
グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。
［＋］スイッチ…02、03、04…と表示部の数が増えます。
［－］スイッチ…09、08、07…と表示部の数が減ります。

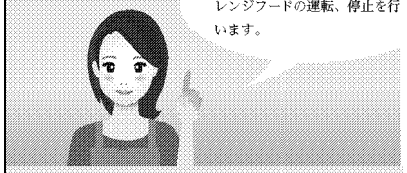


❹設定項目を変更する
右コンロのコンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。



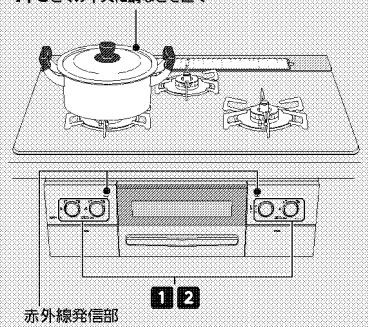
○各種設定の変更を完了するとき
右コンロの操作ボタンを押して、消火の状態にする。
各設定項目は左のページの表を参照してください。

レンジフード連動機能



自動運転の場合

1. ごとくの中央に鍋などを置く



✪お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。
指定外のレンジフードでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

レンジフードの使いかた・連動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

自動運転のしかた

1点火する

操作ボタンを押す。
自動でレンジフードの運転が開始します。
風量は自動で調節します。

2火を消す

操作ボタンを押す。
レンジフード設定の停止タイマー終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。

手動運転のしかた

1運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。
風量を設定してください。

2運転を停止する

レンジフード側の停止用スイッチを押す。

照明の点灯・消灯のしかた

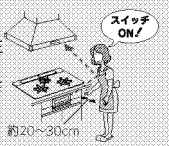
1照明を点灯・消灯する

レンジフード側の照明スイッチを押す。

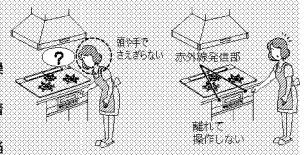
✪お願いと●お知らせ

操作について

点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。
レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。



●以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。
・ガス機器の近くに立ち過ぎている。
　離れ過ぎている。
・ガス機器の横に立って操作している。
・テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
・黒い服やヒロード、毛糸の服などを着て操作している。
・ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
・赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

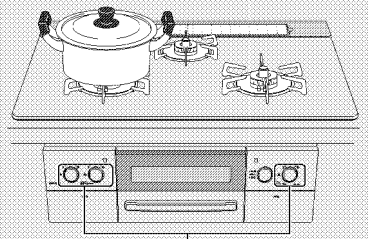


※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

✪風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えてください。
●すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
●風量自動切替を「oFF」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。

✪レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合はレンジフード側で操作してください。
✪自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。操作ボタンを押して停止してください。
✪必ず火が消えたことを確認してください。
●火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべてのコンロ、グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

コンロ Cooking Stove 基本の操作（コンロの使いかた）



⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。
［不用意な点火を防ぐには（ロック）］は☞24 ページをご覧ください。

✪お願い

パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

ワンポイント

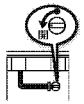
炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは…
高温炒めモードに設定して調理してください。☞29 ページ

揚げものをするときは…
温度設定モードで調理してください。☞25 ページ

お使いになる前に…

1. ガス栓を開ける

ガス栓（ねじガス栓）を
左に回し、全開にする。



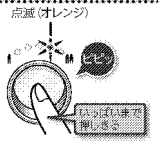
2. 鍋などを置く

ごとくの中央に鍋などを置きます。

基本の操作

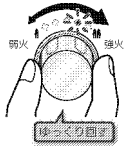
1点火する

操作ボタンを押す。



2火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。
回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。
（点滅でも使用できます。）



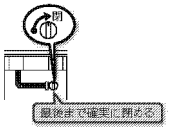
3火を消す

操作ボタンを押す。

お使いになった後は…

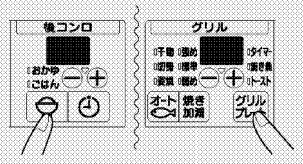
1. ガス栓を閉める

ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。



もしものときは（全バーナー同時消火）

操作部（左）の炊飯スイッチと操作部（右）のグリルプレートメニュースイッチを同時押しすることで、全バーナーを同時に消火することができます。

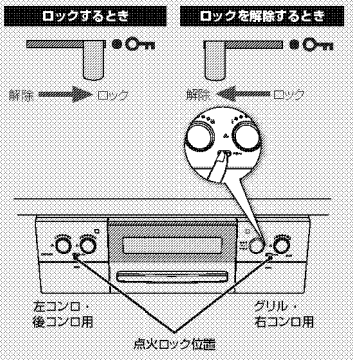


※異常時には、必ずガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

✪お願いと●お知らせ

不用意な点火を防ぐには（点火ロック）
☞17 ページ

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。



●点火すると、左／右コンロは、弱火側から４番目が点滅します。（中火点火機能）☞18 ページ
また、後コンロは、弱火側から５番目が点灯します。
✪操作ボタンはいっぱいまで押しきってください。押し込みが足りないと、パチパチしても火がつかない場合があります。

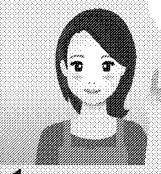
✪火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

✪必ず火が消えたことを確認してください。

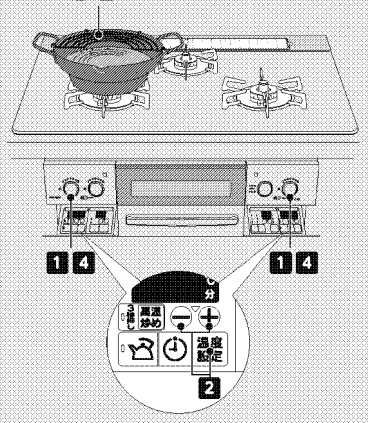
コンロ Cooking Stove 揚げものをする

（温度設定モード） 左／右コンロ

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。



1. ごとくの中央に鍋などを置く
適した油の量：500ml～1L



ワンポイント

火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。

● 設定温度の目安

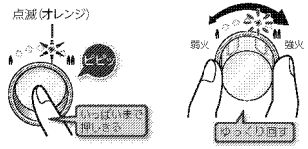
140	厚焼き卵、ハンバーグ、クレープ
160	とりのから揚げ、とんかつ、ホットケーキ
180	てんぷら、コロッケ、お好み焼き
200	ステーキ、ポークソテー、かきもち揚げ

鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。
揚げもの調理に適した鍋については、☞ 16 ページをご覧ください。

1 点火し、火力を調節する

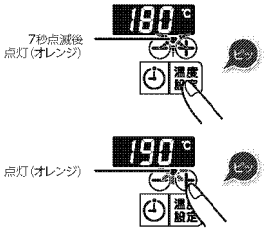
操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。



2 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。
最初は「180℃」が表示されます。
コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、温度を設定する。
130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

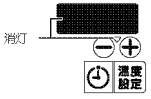


設定温度になると、ブザーでお知らせ

3 調理をはじめる

4 火を消す

操作ボタンを押す。



お願いと● お知らせ

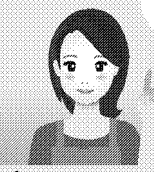
- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- ●取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- ●コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～120分の間で設定できます。☞ 27 ページ
  最初は「5分」が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。
- 調理中は、機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作1から行ってください。
- ●設定温度は、調理中でも変更できます。
- ●調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。

- ●一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。
- 必ず火が消えたことを確認してください。

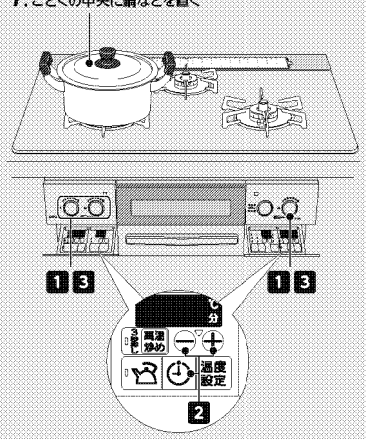
コンロタイマーを使う

コンロ Cooking Stove

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
消し忘れ防止に便利です。



1. ごとくの中央に鍋などを置く



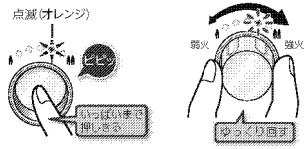
ワンポイント

湯わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでもの調理にも活用できます。
活用法 ☞32ページ

❶点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

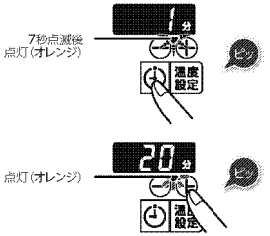
操作ボタンをゆっくり回す。



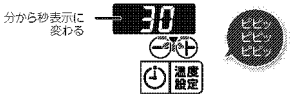
❷時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマースイッチを押す。
最初は「1分」が表示されます。

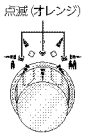
コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、時間を設定する。
左／右コンロは1～120分まで1分刻み、後コンロは1～90分まで1分刻みで設定できます。
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。

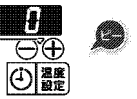


設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ



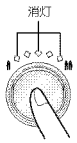
設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

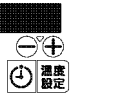




❸操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。





（コンロタイマーモード） 左／右コンロ 後コンロ

❍お願いと●お知らせ

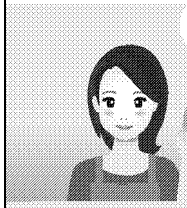
❍火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

●設定時間は、調理中でも変更できます。
●取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
●コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

炒めもの・いりものをする

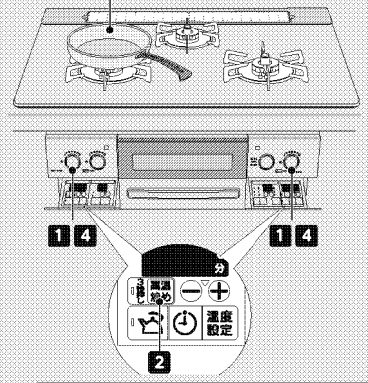
コンロ Cooking Stove



炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

1. ごとくの中央にフライパンなどを置く



ワンポイント

こんなとき、高温炒めモード
- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき

⚠ 警告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

1点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

2高温炒めを設定する

使用するコンロの高温炒めスイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

3調理をはじめる

4火を消す

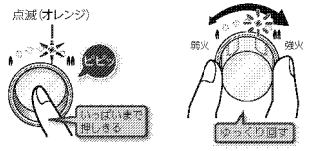
操作ボタンを押す。

⚠ 注意

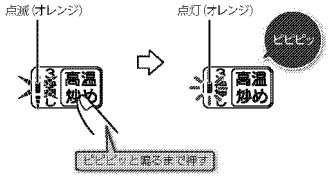
■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

（高温炒めモード） 左／右コンロ

◘お願いと●お知らせ



◘火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



●取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
●火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。
●コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～60分の間で設定できます。☞27
最初は「1分」が表示されます。

◘加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。
●一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

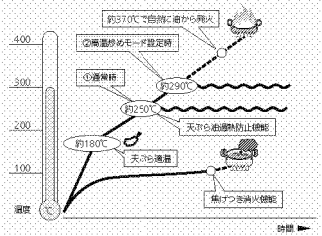
◘必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

温度センサーのはたらき

①通常時
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

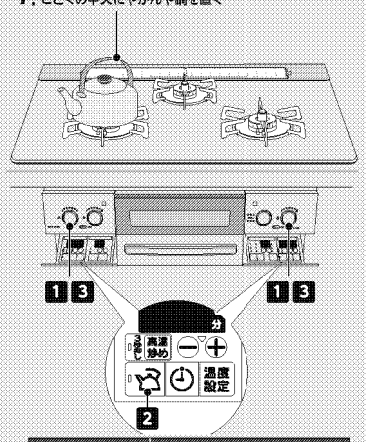
②高温炒めモード設定時
高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。
ただし、コンロタイマーの設定時間またはコンロ消し忘れ消火機能の設定時間になった場合は、自動で火を消します。
高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。



お湯をわかす

コンロ Cooking Stove

1. ごとくの中央にやかんや鍋を置く



適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋 やかん	500ml～3L やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の6～7割）にする。（ふきこぼれ防止）

✪お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、
次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで

- ふたを開け閉めしない
- 水をかき混ぜない
- やかんや鍋を動かさない
- 水を追加しない
- 具を入れない
- 火力を変えない

1点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

2湯わかしを設定する

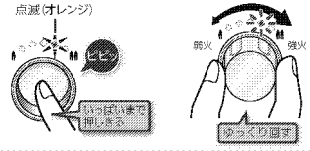
使用するコンロの湯わかしスイッチを押す。

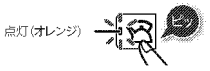
沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

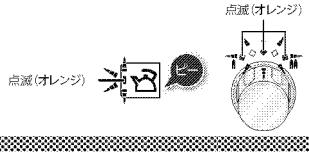
3操作ボタンを押す

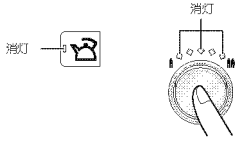
操作ボタンを押して、消火の状態にする。

（湯わかしモード） 左／右コンロ









✪お願いと●お知らせ

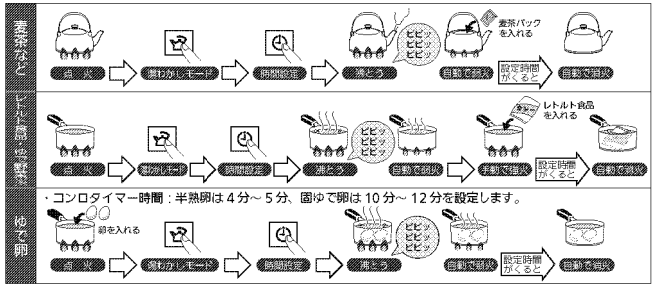
✪火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

●取り消すときは、もう一度湯わかしスイッチを押します。
●コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を1～120分の間で設定できます。☞27ページ
最初は「5分」が表示されます。

✪やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
●沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、カスタマイズ機能で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。☞19ページ
●以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、湯わかしランプ・火力表示ランプは点滅します。

ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。（湯わかしモード）
活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）



・コンロタイマー時間：半熟卵は4分～5分、固ゆで卵は10分～12分を設定します。

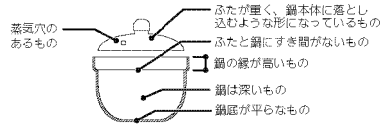
※ゆで野菜は沸とう後に入れます。

ごはん・おかゆを炊く

コンロ Cooking Stove

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用かま、炊飯専用鍋も別売しています。



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E	○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-300D1	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※○	※○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋		※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		×	※○	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋を使用してください。

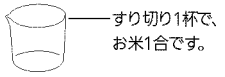
1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる

180ml の計量カップを使うと便利です。



180mlの計量カップ

（炊飯モード） 後コンロ

2 たっぷりの水で手早くとぐ

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ

お知らせ
- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数(重量)		全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合(約 38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5 合(約 75g)	—	540ml	630ml
180ml	1 合(約150g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5 合(約225g)	390ml	—	—
360ml	2 合(約300g)	480ml	—	—
450ml	2.5 合(約375g)	580ml	—	—
540ml	3 合(約450g)	670ml	—	—
720ml	4 合(約600g)	930ml	—	—
900ml	5 合(約750g)	1130ml	—	—

お願い
- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

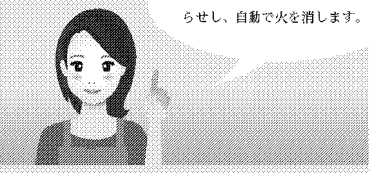
ワンポイント
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

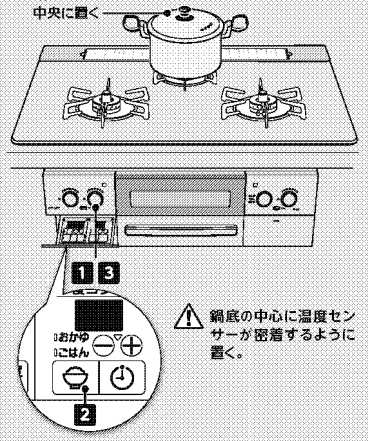
- **1、2度すすぐ**
  にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- **十分に水に浸す**
- **水の量を3%程度多くする**
  または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- **よくかき混ぜて気泡を飛ばす**
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはん・おかゆを炊く

コンロ Cooking Stove



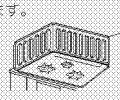
1. 鍋にふたをしてことくの中央に置く



⚠ 鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。

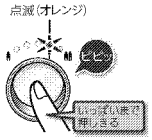
◘お願い

炊飯時は、油ガードを取り除いてください。
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。



❶点火する

後コンロの操作ボタンを押す。



❷炊飯を設定する

炊飯スイッチを押す。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

ごはん → おかゆ

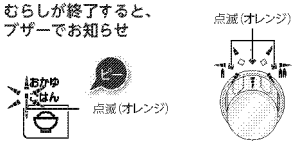
自動で火力を調節します。

ごはん

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート　【10分】
自動で火が消えます。

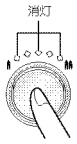
むらし終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

むらしが終了すると、ブザーでお知らせ



❸操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



◘お願いと●お知らせ

◘炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更および取り消しはできなくなります。
取り消すときは、いったん火を消してください。
◘風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。
●炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。
●ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で炊き加減を3段階で調節できます。☞ 19

炊飯時間の目安

ごはん	28～37分（むらし10分をきむ）
おかゆ	35～50分

◘むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

ごはんを炊くとき

●温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
●むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

おかゆを炊くとき

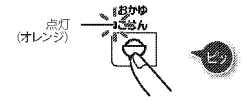
◘炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
◘最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
◘ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
◘おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

炊きこみごはんを炊くとき

◘お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
◘具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

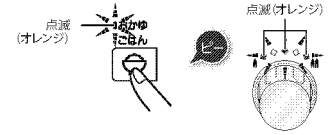
●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、炊飯ランプ・火力表示ランプは点滅します。

ごはん



おかゆ

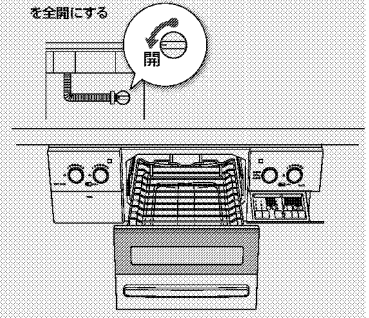
炊きあがると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



グリルの取り扱いと準備

グリル Grill

1. ガス栓（ねじガス栓）を全開にする



※図はグリル焼網で説明しています。

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞24 ページをご覧ください。

グリル庫内を確認する。

◘お願い

操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。

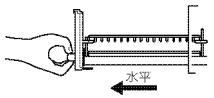
グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

グリルの取り出し

※図はグリル焼網の場合で説明しています。
グリルプレートの場合も同様に行ってください。

❶グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぱいまで引き出します。

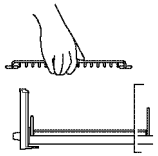


◘お願いと●お知らせ

●グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網またはグリルプレートの取り付けかたは☞51 ページをご覧ください。
●グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは☞56 ページをご覧ください。

❷グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす

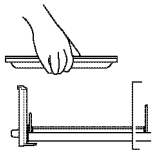
グリル焼網またはグリルプレートを両手で持ち上げて、取りはずします。



◘グリルプレートをグリル焼網の上に置いて使用しないでください。

❸グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。



グリルを初めて使うときは

❶グリル焼網またはグリルプレートを取り出す

◘下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞51 ページ

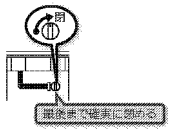
❷6～7分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については☞41 ページをご覧ください。

◘空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」を表示します。）
この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、5分程度待ってから、再度点火してください。
●排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

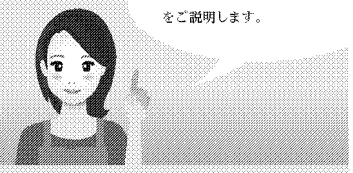
❸ガス栓（ねじガス栓）を閉める

使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

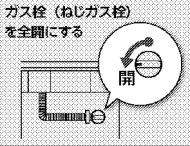


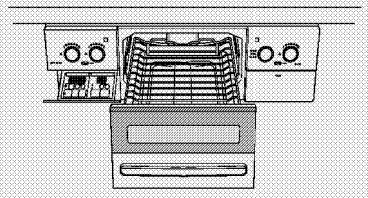
グリルの取り扱いと準備

（つづき）



1. ガス栓（ねじガス栓）を全開にする





※図はグリル焼網で説明しています。

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞24 ページをご覧ください。

グリル庫内を確認する。

● お知らせ

グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは、消耗部品です。

ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・グリルプレートは、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿は、表面の腐食などにより汚れが落ちにくくなる場合があります。

どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする

冷凍の魚は…
しっかり解凍します。

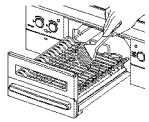
冷蔵の魚は…
常温でしばらくおきます。

生魚は…
水洗いした後、水気をよくふき取ります。

みそ漬けやかす漬けの魚は…
「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網またはグリルプレートに油を塗る

薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



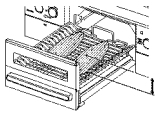
3 約１～２分間、空焼き（予熱）をする

魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリルの操作については☞ 41 ページをご覧ください。

4 魚（食材）を置く

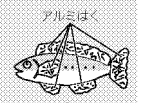
グリル庫内に入れる食材などは、下記のようにしてください。

グリル焼網の場合：5cm 以下

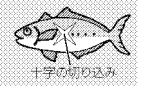


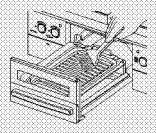
◘お願いと ● お知らせ

●塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
●さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。
白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
●川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
●魚の重量の約２%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
●尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。



●皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

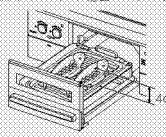




◘魚オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。
◘グリルプレートモードを使用して調理する場合は、予熱はしないでください。

◘魚の置きかたについては、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

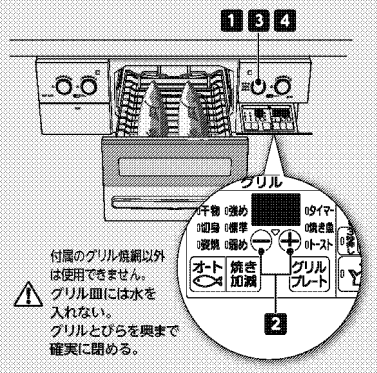
グリルプレートの場合：4cm 以下



グリル焼網で調理（手動）

（マニュアルモード）

- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。☞ 45～48 ページ



付属のグリル焼網以外は使用できません。
グリル皿には水を入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

☐お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。

例）
- 「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- 干し物や練製
- 脂分の多いにしん
- 塩さば
- とり肉など

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで使用してください。

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

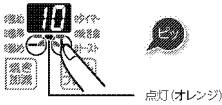
☐お願いと●お知らせ

●点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際に火力が変化します。

2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ[＋／－]を押す。

1～15分（最長）まで1分刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

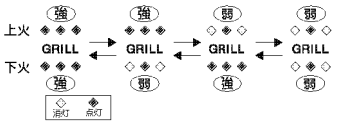


☐焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
●設定時間は、調理中でも変更できます。

3 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。

火力は4種類の設定ができ、上火・下火の調節ができます。
回すたびに、右のように切り替わります。

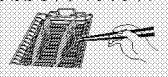


☐上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
☐つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
☐グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

☐焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。



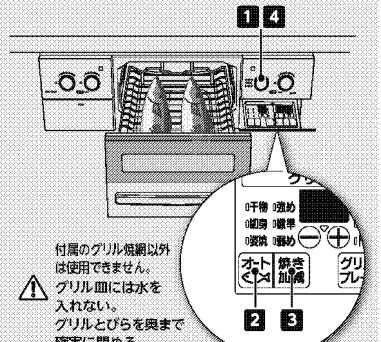
4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

☐グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。
冷めてからお手入れしてください。
●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

グリル焼網で調理（自動）

●グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
●グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。☞ 45～48 ページ



付属のグリル焼網以外は使用できません。
⚠ グリル皿には水を入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

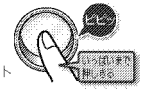
□お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。
下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
例）
・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで使用してください。「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。☞ 41 ページ

❶点火する

操作ボタンを押す。
自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示され、魚オートメニュースイッチを受け付けません。



❷魚オートメニューを選ぶ

魚オートメニュースイッチを押す。
最初は魚オートメニュー「姿焼」、焼き加減「標準」が表示されます。
姿焼・切身・干物から選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

姿焼 → 切身 → 干物
↑ 取り消し（消灯）

（焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯）

❸焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

標準 → 強め → 弱め
↑

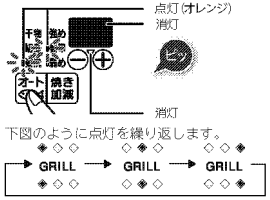
調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

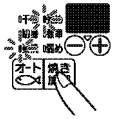
調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

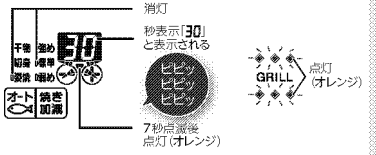
❹操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

（魚オートメニューモード）







□お願いと●お知らせ

□予熱はしないでください。
□種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。

□魚オートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
□グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
●魚オートメニューモード使用中は、火力の調節はできません。

□焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。
□調理中は、グリルとびらを開けないでください。
□一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。☞ 41 ページ
魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。

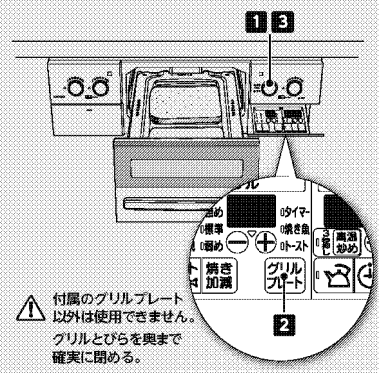
●さらに焼き色を付けたいときは、［＋］スイッチで時間を設定できます。

□焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

□グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。
冷めてからお手入れしてください。
●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

グリルプレートで調理（自動）

●グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
●グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。



⚠ 付属のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶点火する

操作ボタンを押す。
自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示され、グリルプレートメニュースイッチを受け付けません。

❷グリルプレートメニューを選ぶ

グリルプレートメニュースイッチを押す。
トースト・焼き魚から選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

トースト → 焼き魚 → タイマー
↑ 取り消し(消灯) ピッ

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

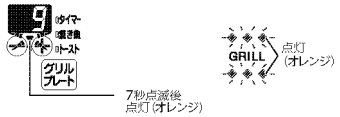
❸操作ボタンを押す

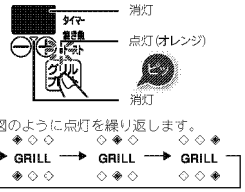
操作ボタンを押して、消火の状態にする。

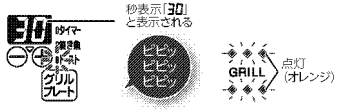
✪お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。
調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。
下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
例)
・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
・ハラスなど特に脂の多いもの
準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおすすめします。☞ 47 ページ

（グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」）







✪お願いと●お知らせ

✪予熱はしないでください。
✪種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。

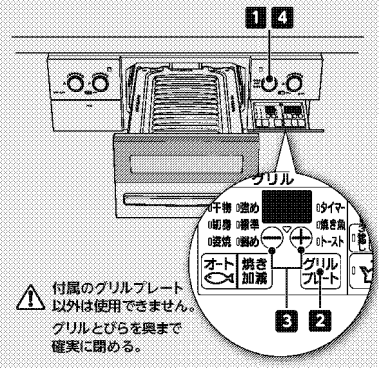
✪グリルプレートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
✪グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
✪調理中は、グリルとびらを開けないでください。
●調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
✪一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、グリルプレートモード「タイマー」で焼いてください。☞ 47 ページ
グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」では調理物が焼け過ぎてしまいます。
●グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。
●焼き加減は設定できません。ただし、トーストで着色（焦げ）が気になる場合や焼き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で焼き加減を3段階で調節できます。☞ 19 ページ
✪さらに焼き色を付けたいときは、グリルプレートモード「タイマー」を使用してください。グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
✪続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。

✪使用後、グリルプレートを取りはずす場合は、やけどに注意し、グリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
✪グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色する場合があります。
冷めてからお手入れしてください。
●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

グリル Grill

グリルプレートで調理（タイマー設定）

●グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
●グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。



⚠ 付属のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❶点火する

操作ボタンを押す。
自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」(9分) が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分) が表示され、グリルプレートメニュースイッチを受け付けません。

❷タイマーを設定する

グリルプレートメニュースイッチを3回押す。
最初は「10」(10分) が表示されます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

トースト → 焼き魚 → タイマー
↑ 取り消し (消灯)

❸時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ[＋/－]を押す。
1～15分（最長）まで1分刻みで設定できます。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

❹操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

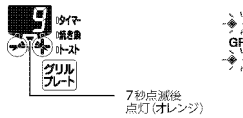
✪お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。
調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
例)
- 「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- 干し物や薫製
- 脂分の多いにしん
- 塩さば
- とり肉など

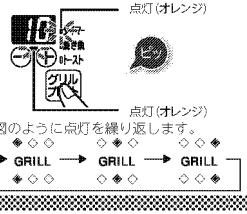
準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

（グリルプレートモード「タイマー」）

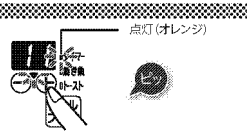
✪お願いと●お知らせ



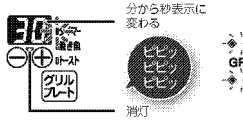
✪予熱はしないでください。
●グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。



✪グリルプレートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
✪グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
●グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。



✪焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
●グリル庫内の温度によって、最長の設定時間は、変化します。
●設定時間は、調理中でも変更できます。
✪調理中は、グリルとびらを開けないでください。
✪グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。



✪続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
✪脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから脂が飛び散ることがありますので、火を消して1分程度待ってから、食材を取り出してください。

✪使用後、グリルプレートを取りはずす場合は、やけどに注意し、グリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
✪グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色する場合があります。
冷めてからお手入れしてください。
●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、後部カバー（チリ受け）、下火カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 51・52ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 55ページ
- グリル皿やグリルプレートに脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 56ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

お願い

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

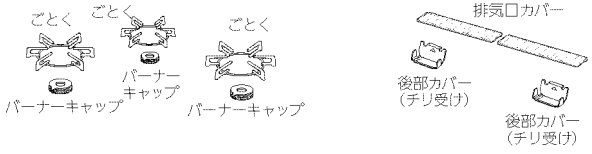
1. **機器が冷めていることを確認する**
2. **ガス栓（ねじガス栓）を閉める**
3. **操作ボタンをロックする** ☞ 24ページ
4. **手袋をはめてお手入れを開始する**

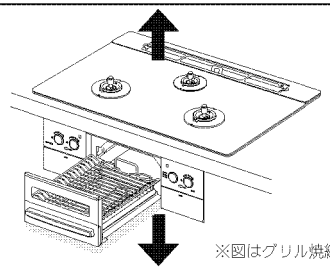
取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

※その他の部分は取りはずしできません。

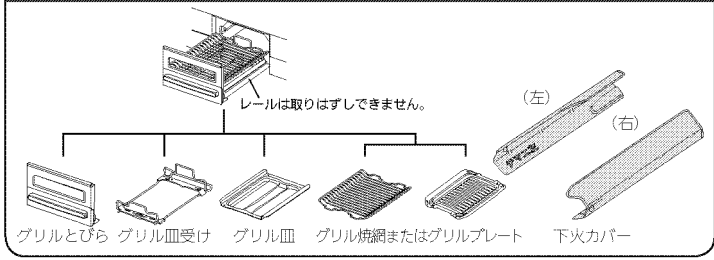
コンロまわり





※図はグリル焼網の場合で説明しています。

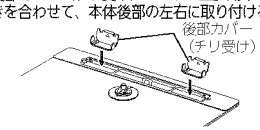
グリルまわり



部品の取り付けと取りはずし

後部カバー（チリ受け）

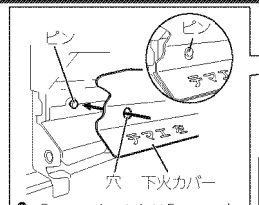
取り付け
後部カバー（チリ受け）の「ウエ△」刻印の向きを合わせて、本体後部の左右に取り付ける。



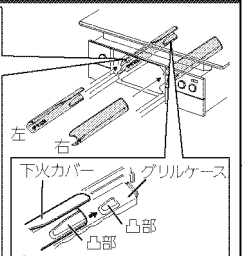
取りはずし
後部カバーを取り出すときは、本体後部の背板に沿って取り出してください。手前側にひっぱると排気口に引っかかり、ホーローの欠けや割れの原因になります。

※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、取り付けられません。

下火カバー



2. 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴（1カ所）をかける。
図は下火カバー（左）を示します。下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

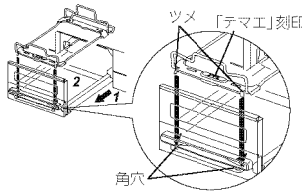


1. グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせる。
※ぐらつきがないか確認してください。

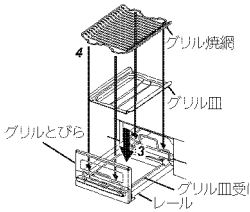
グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート

※図はグリル焼網の場合で説明しています。グリルプレートの場合も同様に行ってください。
※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けないでください。

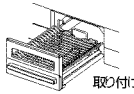
1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ（2カ所）を取り付ける。



3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。

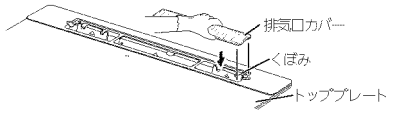


5. 確実に取り付けられているか確認する。
グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。
無理に閉めると破損するおそれがあります。

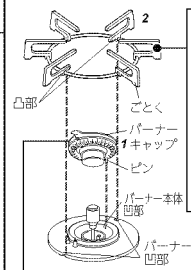

取り付けた状態

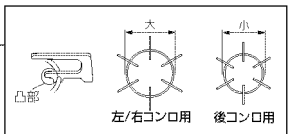
排気口カバー

トッププレート後部のくぼみに2つの排気口カバーを取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



ごとく・バーナーキャップ



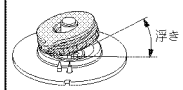


2. バーナーリング前後の凹部2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付ける。

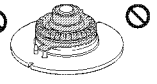
1. バーナーキャップの凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。

⚠ 注 意

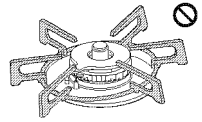
■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない
- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



バーナーキャップの浮き


バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない
誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。


誤った取り付けの例

お願い
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。
バーナーキャップ（ホーロー部）に塩分や水分が残った状態で使用・保管すると、さびが発生しやすいため交換期間が短くなる場合があります。

お手入れのしかた（コンロ）

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

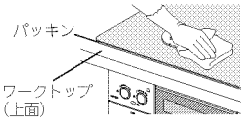
お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 49ページ

トッププレート（ガラス）

- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- トッププレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※トッププレートとワークトップ（上面）の間にあるパッキンを傷つけないようにしてください。
パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。



汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

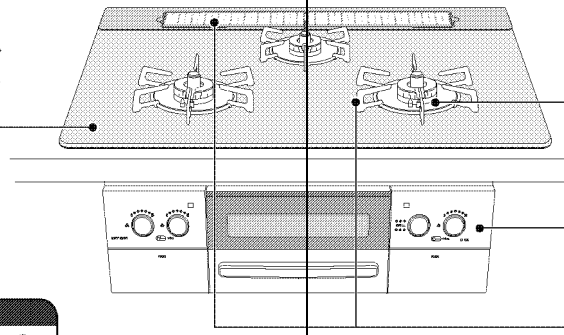
それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスに連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

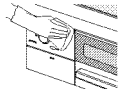
お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから



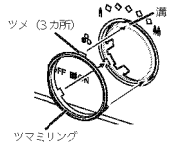
機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。



※ツマミリングがはずれたときはツマミリングのツメ（3カ所）を溝に合わせて押し込んでください。



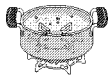
ごとく・排気口カバー・後部カバー（チリ受け）

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

それでも汚れが取れないとき

煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバー、後部カバー（チリ受け）を入れ、30分程加熱する。



2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

お手入れのしかた（コンロ）

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

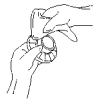
※各部品の取り付けについては、☞ 51・52ページをご覧ください。

バーナー部

●やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

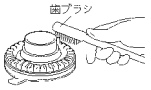
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。
※塩分が付着している場合は、水洗いしてください。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。

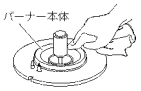
炎口が目づまりしていたら

歯ブラシで汚れを取り除きます。
※目づまりや汚れは、
不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



バーナー本体

●表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

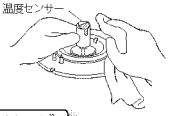


立消え安全装置・電極

●歯ブラシなどでお手入れをします。
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

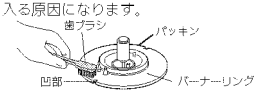
温度センサー

●片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



バーナーリング

●バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないように、トッププレートとのすき間につまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。



お手入れのしかた（グリル）

- 使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

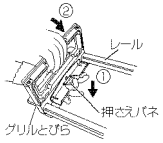
●硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 49ページ

グリルとびら

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

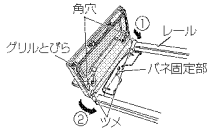
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。
3. グリルとびらをレールから取りはずす。



取り付けかた

1. レールのツメ2カ所にグリルとびらの角穴をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。



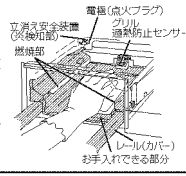
※押さえバネは、変形させないでください。
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート・下火カバー

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
●汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※グリル焼網・グリルプレートに汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。
※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やグリルプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
※グリル皿・グリルプレートはアルミ製です。また、グリル焼網・グリルプレートのおもて面はフッ素コート加工がしてあります。そのため、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色や変質する場合があります。
※グリル皿・グリルプレートには食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。
※グリル皿は、洗った後に乾いたタオル等で水気をよくふき取ってください。水気がついたまま加熱すると白く変色する場合があります。

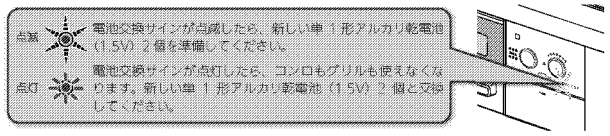
グリル庫内（側壁・底部）・レール（カバー）

●洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※燃焼部（バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。
※レール（カバー）は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。



乾電池を交換する

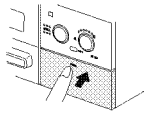
●乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



1 機器が冷めていることを確認する

2 操作部（右）の［PUSH］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、操作部（右）が出てきます。

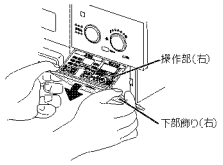


3 下部飾り（右）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部（右）と下部飾り（右）が分かれます。

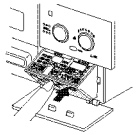
※お知らせ

●下部飾り（右）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。
はずれた場合は、下部飾り（右）裏面のラベル［※下部飾りがはずれた場合］に従い、下部飾り（右）を水平にして、２カ所のツメを１つずつはめれば元に戻ります。
（強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）



4 操作部（右）を本体へ押し込む

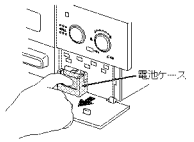
電池ケースが引き出せるようになります。



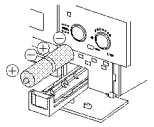
5 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

✪お願い

●電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。
機器損傷の原因になります。

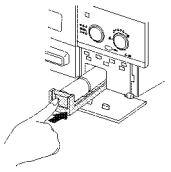


6 古い乾電池をはずす



7 新しい乾電池を入れる

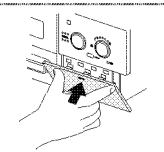
単１形アルカリ乾電池(1.5V)２個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



8 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

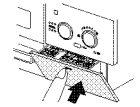
✪お願い

●電池ケースを収納するとき、指を挟み込まないように注意してください。



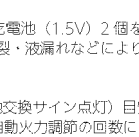
9 下部飾り（右）を本体へ押し込む

操作部（右）が、下部飾り（右）にくっついて出てきます。



10 操作部（右）の［PUSH］付近を指でゆっくり押す

操作部（右）を本体に収納します。



✪お願い

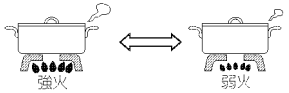
●乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
●交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
●乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
●単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、６カ月～１年程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）
また、単１形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
●未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
●単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問 (Q&A)

勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ 温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 30・60ページ

安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力を調節しています

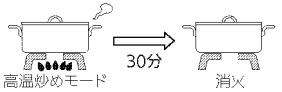


※この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。
※調理に支障があるときに、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）

高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 30・61ページ

30分で消火します



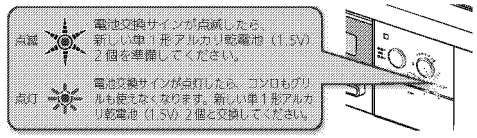
※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。
※高温炒めモードに設定してから、最長 60 分で自動で火を消します。（左／右コンロ）

操作ボタンを押しても点火しない

下部飾り（右）の上にある電池交換サインが点灯している。

▶ 乾電池が消耗しています。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。☞ 57ページ
電池交換サインの表示がないまま動作しなくなった場合も、一度乾電池を交換してから動作確認をしてください。
乾電池交換の目安は、6 カ月～ 1 年程度です。

電池交換サインを確認！



操作ボタンの押し込みが足りない。

▶ 点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。☞ 23ページ

その他のご質問は次のページへ ⇨

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ 点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を開めていると、点火できません。全開にしてください。	23
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	55
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	55
	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	52
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
	点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	24
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	57
	電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	57
	操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。	23
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約 250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。高温炒めスイッチを押すと、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）	29・30
	土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、高温炒めスイッチを押して使用してください。（左／右コンロ）	16・17
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	17
	コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	17

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	高温炒めモードに設定中は約290℃になると、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	30
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	55
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	52
		換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	8
		風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
		加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
		複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	—
	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・55
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	17
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。（左／右コンロ）	—

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
温度設定モード	揚げものがうまくできない	鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減して使用してください。	16・25
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・55
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・19
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・55
		加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	31
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	32
		「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	19
	ふきこぼれる	水を入れ過ぎていませんか？やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。	31
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適した鍋を使用してください。	33
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・55
		「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	19
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
		必ず30分以上、水に浸して炊いてください。洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	34
		おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	36
		おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	36
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？油ガードを取り除いてください。	35

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	無洗米がうまく炊けない	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	34
		よくかき混ぜて、1,2度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	34
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。	34
	おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	—
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	35・36
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	37
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	24
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	57
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	57
		操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。 点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。	23
	調理がうまくできない	冷凍の食材は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。 魚の置きかたについては、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。	—
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、口まで火が通らないことがあります。	—

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	18
	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	37
		グリル皿やグリル焼網、グリルプレート、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
		調理が終了したとき、煙やにおいが多く出る場合があります。	—
		グリルプレートで調理をする場合は、グリル焼網で調理する場合と比べて、煙が多くなることがあります。	—
	魚オートメニュースイッチ、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニュースイッチ、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。 グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。	44・46 48
	グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	73
	ブザーが1分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	18

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
		酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	49
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。コンロ、グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	7
	トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様（ドット柄）が摩耗することがありますが、ご使用上問題はありません。	—
	火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	—
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。	57・59
	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	—
	下部飾り（右）（左）がはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。コンロ・グリル下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。（下部飾り（右）裏面のラベルをご覧ください。）	—

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	コンロ側の操作でレンジフードが運動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、連動しない場合があります。	21・22
		コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	21・22
		コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	57
	コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフードタイマーの作動中は停止しません。すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	22

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）は、各コンロタイマー表示部またはグリルタイマー表示部に表示されます。

表示	ブザー音	部位				内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0	ピー1回（約2秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ		コンロタイマーモード終了（湯わかしモード、高温炒めモードでコンロタイマーを使用した場合）	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
0	ピー1回（約2秒）				グリル	グリルタイマー終了（魚オートメニューモード、グリルプレートモード終了）	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	41～48
00	ピー3回			後コンロ		コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17
00	ピー3回	左コンロ	右コンロ			コンロ消し忘れ消火機能の作動			
						高温炒めモード終了	高温炒めモードに設定してから60分または、最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	29・30
01（--）	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	モーター位置エラー	モーターの初期化動作が完了していない	●自動でモーターの初期化動作を開始します。モーターの初期化動作が完了すると、表示が「--」に変わります。表示が「--」に変わるのを待ってから、操作ボタンを押して戻してください。	—
02	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	17・60 61
02	ピー3回				グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。	18・64
11	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「基本の操作」およびよくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。 ●点火するとき、操作ボタンはいっぱいまで押しきってください。押し込みが足りないと、パチパチしても火がつかない場合があります。	23・24 17・60 61・64
12	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	立消え安全装置の作動			

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押してください。

※火力表示ランプは、右図のように点滅します。 点滅（オレンジ） 点滅（オレンジ）

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

（つづき）

表示	ブザー音	部位				内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
14	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	60・61
24	ピー1回（約8秒）	左コンロ	右コンロ			高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●再使用時に、同じ現象が出る場合は、 ①乾電池を交換してください。 ②乾電池を交換しても同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	73
31	ピー1回（約8秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサーの故障			
GRILL 32、33	ピー1回（約8秒）				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
53、70 GRILL 71、72	ピー1回（約8秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電子部品の故障			
電池交換サイン<点灯>	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	57
おかゆ（使用したモードのランプが点滅）	ピー1回（約2秒）			後コンロ		炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊き上がり、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	35・36
	ピー1回（約2秒）	左コンロ	右コンロ			湯わかしモード終了	沸とうして、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32

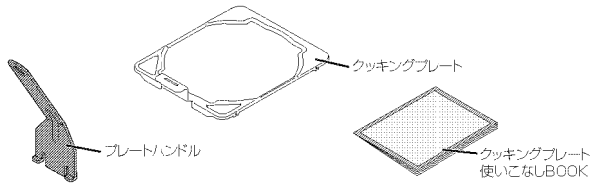
※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押してください。

※火力表示ランプは、右図のように点滅します。

別売品のご紹介

クッキングプレート（RCP-74W）

●クッキングプレートをお使いいただくとピザなどを上手に焼くことができます。



長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

●ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
●乾電池は取りはずしてください。☞ 57 ページ
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕　様

品名	RN-BH3FR-G7GS RN-BH3FR-G7RS RN-BH3FR-G7CS RN-BH3FR-G7BS	RN-BH3FR-G6GS RN-BH3FR-G6RS RN-BH3FR-G6CS RN-BH3FR-G6BS
型式の呼び	RHB71W17GR-W	RHB31W17GR-W
型式名	RHB71W17GRW	RHB31W17GRW
質量	25.0kg（付属品含む）	24.0kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm （トッププレート幅　742mm）	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 539mm （トッププレート幅　592mm）
ガス接続	15 A（1／2B）鋼管または金属可とう管	
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）×2 個）	
安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能	●立消え安全装置 ●焦げつき消火機能 ●グリル過熱防止センサー ●コンロ消し忘れ消火機能 ●点火ロック ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能
点火方式	連続放電点火式	
付属品	単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）×2 個、取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、グリル活用レシピ、下火カバー、後部カバー（チリ受け）×2 個、グリルプレート	

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		左／右コンロ	後コンロ	グリル		
				グリル部	アフターバーナー部	
都市ガス用	12 A	3.91kW	1.19kW	2.35kW		10.4kW
				1.76kW	0.59kW	
	13 A	4.20kW	1.27kW	2.52kW		11.2kW
				1.89kW	0.63kW	

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

●まず、☞59～70 ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
（1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
（2）品名（例：RN-BH3FR-G7GS
機器コード 11-080-02-01998）
（3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
（4）訪問ご希望日

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客さまは定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後５年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

☐お願い

●お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

廃棄するときは

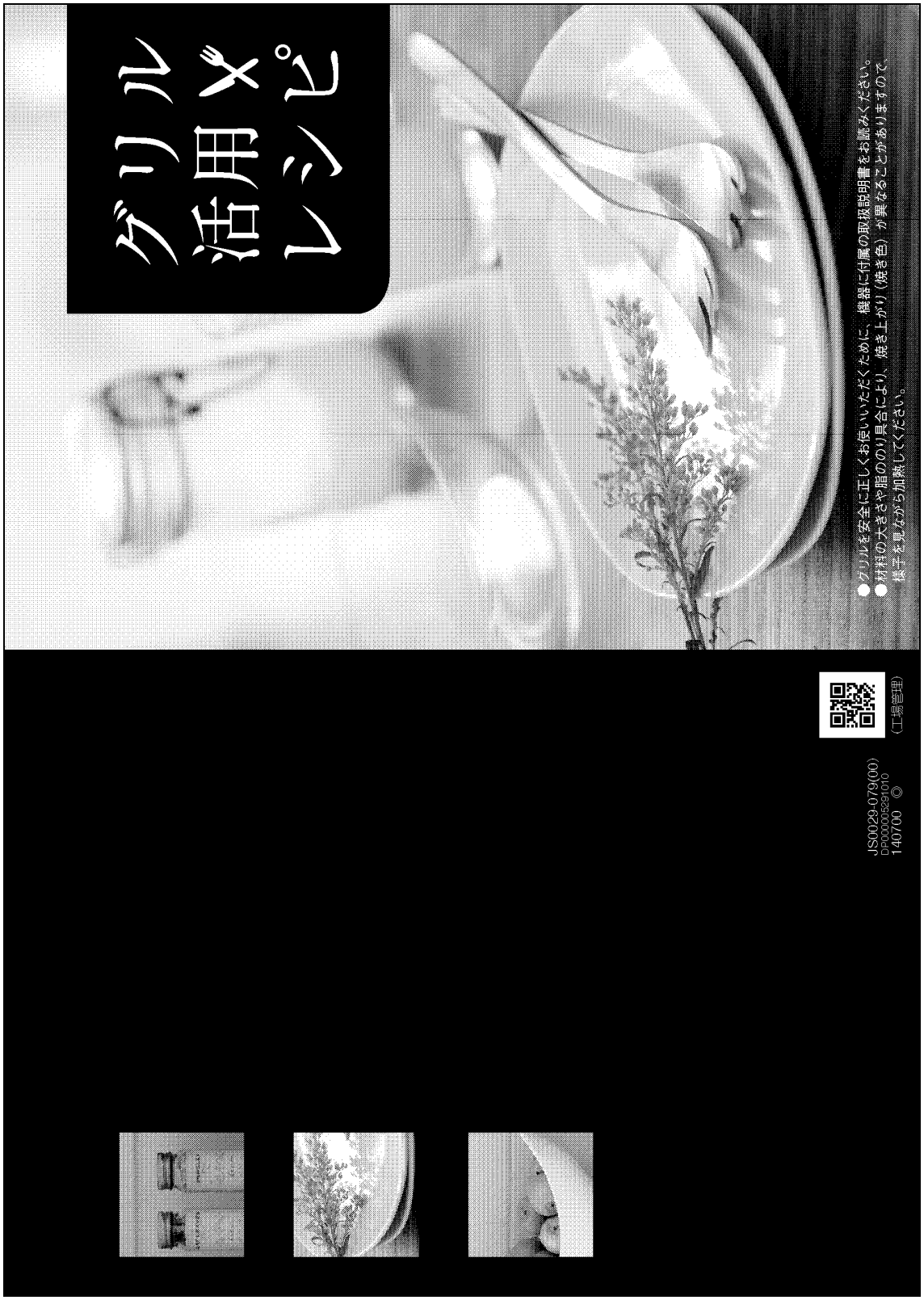
☐お願い

●機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に依頼してください。
もし、お客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

MEMO

グリル活用レシピ	RN-BH3FR-G7GS<RHB71W17GR-W> RN-BH3FR-G6GS<RHB31W17GR-W> 110800201998 110800202002 RN-BH3FR-G7RS<RHB71W17GR-W> RN-BH3FR-G6RS<RHB31W17GR-W> 110800201999 110800202003 RN-BH3FR-G7CS<RHB71W17GR-W> RN-BH3FR-G6CS<RHB31W17GR-W> 110800202000 110800202004 RN-BH3FR-G7BS<RHB71W17GR-W> RN-BH3FR-G6BS<RHB31W17GR-W> 110800202001 110800202005				01

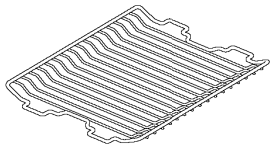
２．グリル活用レシピ



グリルで使える専用品

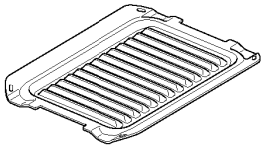
この「グリル活用レシピ」は、グリル焼網とグリルプレートを使って
調理するときのガイドブックです。
料理に合わせて、グリル焼網、グリルプレートを選んでお使いください。

グリル焼網



魚や肉など

グリルプレート



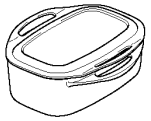
魚・トースト・あたためなど

その他にもこんな専用品があります。

ココット

魚や肉など

ココットダッチオーブン



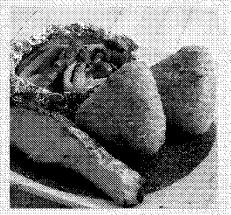
煮もの・蒸しもの・
ケーキ・パンなど

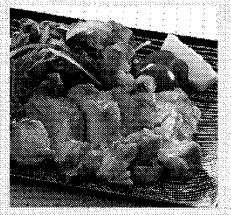
クッキングプレート

トースト・ピザ・
クッキーなど

- 機種によって付属されている専用品が違います。
  詳しくは、機器に付属の取扱説明書にてお確かめください。
- ココットやココットダッチオーブンを使うときのレシピや活用方法は、「ココット使いこなしBOOK」をご覧ください。(ただし、機種によっては使用できない場合もあります)
- クッキングプレートを使うときのレシピや活用方法は、「クッキングプレート使いこなしBOOK」をご覧ください。

もくじ





グリルプレートの使いかた…… 4
■グリルプレートで調理する
グリルプレートモード「トースト」を使う
トースト…… 6
グリルプレートモード「タイマー」を使う
ノンフライからあげ…… 8
ノンフライとんかつ…… 9
えびのハーブマリネ焼き……10
サテ(インドネシア風串焼き)……11
焼き野菜……12
チョコとくるみのクッキー……13
■魚を焼く
魚を焼く準備……14
●グリルプレートで魚を焼く
魚を置く位置……15
グリルプレートで魚を焼くときのポイント…16
自動で魚を焼く……17
タイマー設定で魚を焼く……18
●グリル焼網で魚を焼く
魚を置く位置……19
自動で魚を焼く……20
手動で魚を焼く……24
■グリル焼網で調理する
とり肉の塩焼き……26
ローストビーフ……27
さけのホイル焼き……28
焼きおにぎりセット……29
ホタテ……30
焼きもち……30
厚あげ……31
焼きおにぎり……31
焼きなす……31

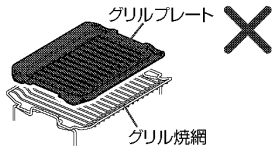
調理時間の目安は、グリルの使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

グリルプレートの使いかた

使いかた

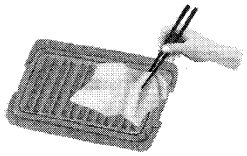
●グリル焼網を取りはずし、
グリルプレートを置きます。
※グリルプレートは裏表を間違えない
ようにして正しく置いてください。

注意
グリル焼網と
グリルプレートを重ねて
使わないでください。



グリルプレートをお使いいただくときのご注意

●続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーなど
でふき取ってから、調理してください。



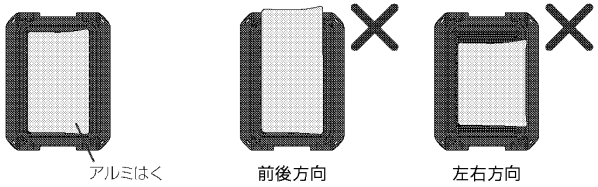
●脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから
脂が飛び散ることがあります。
グリルプレートモード「タイマー」を使って調理した場合は、
火を消して1分程度待ってから、食材を取り出してください。

●グリルプレートモード「タイマー」で続けて調理する場合は
・記載の設定時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
・最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、脂をふき取ってから行ってください。

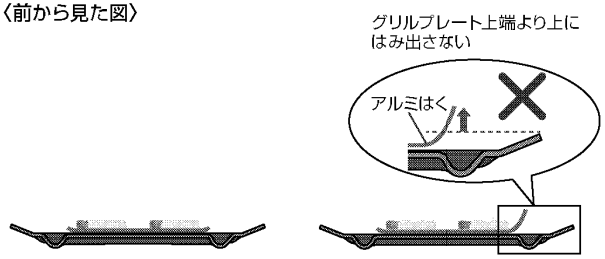
アルミはくを敷くときのご注意

〈上から見た図〉



【正しい敷きかた】　【誤った敷きかた】

〈前から見た図〉



【正しい敷きかた】　【誤った敷きかた】

グリルプレートで調理する
グリルプレートモード「トースト」を使う

グリルプレート

トースト

調理時間の目安：3～6分

材 料（1人分）

食パン（4、5、6、8枚切）……1～2枚

作りかた

1 グリルにグリルプレートを取り付け、食パンをのせます。

2 グリルプレートメニュースイッチを押して、「トースト」を選び、点火します。

置きかた

グリルプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。

POINT
- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- 焼き色を設定できます。取扱説明書をご覧のうえ、調理してください。

お願い
- 調理終了後は、グリルプレートの上にのせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。
  また、４枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

グリルプレートで調理する
クリルプレートモード「タイマー」を使う　グリルプレート

ノンフライからあげ

調理時間の目安:9〜11分

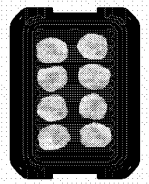
材料

とりもも肉…… 1枚
Ⓐ しょうゆ……大さじ1と1/2
Ⓐ 酒…… 大さじ1/2
Ⓐ おろししょうが…… 小さじ1/2
Ⓐ おろしにんにく…… 小さじ1/2
Ⓑ 片栗粉…… 大さじ2
Ⓑ 薄力粉…… 大さじ2

作りかた

1 とり肉は1切れ30gに切ります。(合計で8〜10個)
2 Ⓐに1時間程度漬けておきます。
3 2はザルなどで汁気をきり、Ⓑをまぶします。
4 グリルプレートに3のとり肉の皮を上にして並べます。
5 グリルプレートメニュースイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9〜11分に設定し、点火します。

置きかた



市販の粉を使用する場合

調理時間の目安:9〜11分

材料

とりもも肉…… 1枚
からあげ粉(電子レンジ用)…… 適量

作りかた

1 とり肉は1切れ30gに切ります。(合計で8〜10個)からあげ粉をまぶします。
2 グリルプレートに1のとり肉の皮を上にして並べます。
3 グリルプレートメニュースイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9〜11分に設定し、点火します。

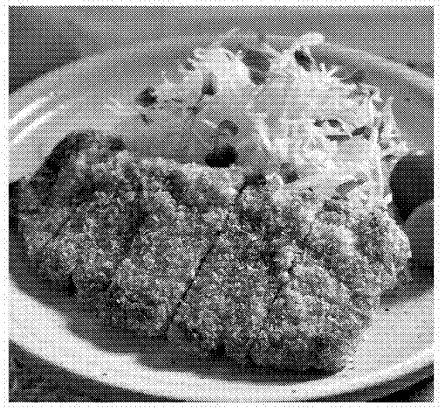
POINT ●市販の電子レンジ用からあげ粉を利用するとお手軽にできます。
ただし、電子レンジ用以外のからあげ粉を使用すると上手くできません。

お願い ●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、油をふき取ってから行ってください。

8

グリルプレートで調理する
クリルプレートモード「タイマー」を使う　グリルプレート

ノンフライとんかつ



調理時間の目安:9〜10分

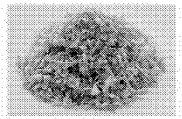
材料

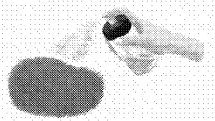
豚ロース肉…… 2枚(1枚 100g)
塩、こしょう…… 少々
薄力粉…… 適量
卵…… 1/2個
パン粉(乾燥)…… 20〜30g
サラダ油…… 適量

作りかた

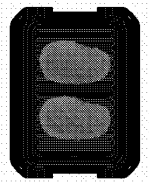
1 フライパンでパン粉を炒めます。
ところどころ白いところが残る程度まで炒めます。(写真参照)
2 豚肉をしっかり筋切りし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
筋切りがあまいと反り返り、焦げる可能性があります。
3 豚肉に塩、こしょうをし、薄力粉、溶き卵、1のパン粉の順で衣をつけます。
4 3の両面にオイルスプレーでサラダ油をまんべんなくかけます。
または3よりやや大きめのトレーにサラダ油大さじ2を入れ、両面にまんべんなくつけます。
5 グリルプレートに4を並べます。
6 グリルプレートメニュースイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9〜10分に設定し、点火します。

炒めたパン粉





置きかた

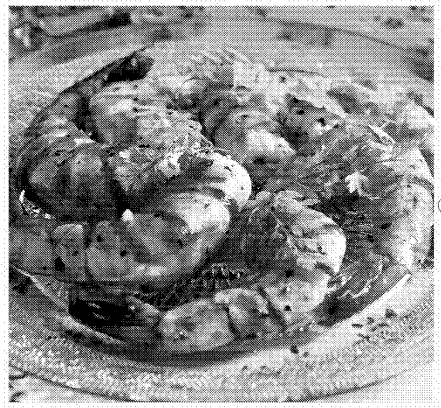


お願い ●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、油をふき取ってから行ってください。

9

グリルプレートで調理する
クリルプレートモード「タイマー」を使う　グリルプレート

えびのハーブマリネ焼き



調理時間の目安:5分

材料

えび(ブラックタイガー)……8尾(160g)
Ⓐ
- オリーブオイル……大さじ2
- レモン汁……大さじ1/2
- にんにく……1/2かけ
- 塩……小さじ1/2
- ミックスハーブ(乾燥)……適量

レモン……お好み

作りかた

1 にんにくはみじん切りにします。

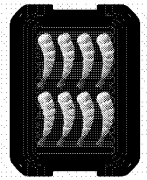
2 えびは殻に切れ目を入れて背ワタを取り、
Ⓐに1時間程度漬けておきます。

3 グリルプレートに2を並べます。

4 グリルプレートメニュースイッチを押して、「タイマー」を選び、
タイマーを5分に設定し、点火します。

5 焼きあがったら、お好みでレモンを絞っていただきます。

置きかた



お願い ●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、油をふき取ってから行ってください。

グリルプレートで調理する
クリルプレートモード「タイマー」を使う　グリルプレート

サテ(インドネシア風串焼き)

調理時間の目安:9分

材料(6本分)

とりもも肉……1枚半
Ⓐ
- カレールウ……30g
- 水……50g
- おろしにんにく……小さじ1/2
- おろししょうが……小さじ1/2

Ⓑ
- ピーナッツバター(加糖)……大さじ1と1/2
- しょうゆ……大さじ1

作りかた

1 カレールウは溶けやすいように刻んでおきます。

2 耐熱容器にⒶを入れて、電子レンジで加熱します。
(600ワットで40~50秒程度)
取り出してカレールウが溶けるまでよく混ぜ、冷ましておきます。

3 とり肉は皮を取り除き、一口大(6~8g)に切ります。

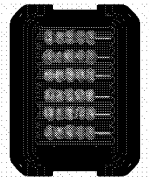
4 2が冷めたら、Ⓑを加えてよく混ぜます。
3を加えてよく揉み込み、20分程度おきます。

5 4を竹串に5切ずつ刺します。

6 グリルプレートに5を並べます。

7 グリルプレートメニュースイッチを押して、「タイマー」を選び、
タイマーを9分に設定し、点火します。

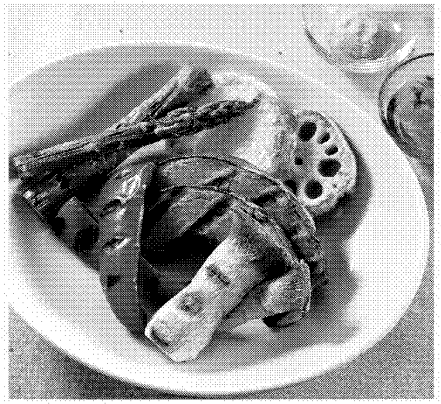
置きかた



グリルプレートで調理する
クリルプレートモード「タイマー」を使う

グリルプレート

焼き野菜



調理時間の目安：10分

材 料

さつまいも（厚さ1cmの輪切り）
じゃがいも（厚さ1cmの輪切り）
れんこん（厚さ1cmの輪切り）
かぼちゃ（厚さ1.5cmに切る）
グリーンアスパラガス（半分の長さに切る）
ししとう
パプリカ（1/8等分に切る）
生しいたけ
エリンギ（縦半分に切る）
ズッキーニ（厚さ1cmの輪切り）
オクラ（お好みで縦半分に切る）

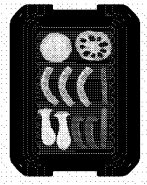
作りかた

1 上記の中からお好きな食材をグリルプレートに並べます。

2 グリルプレートメニュースイッチを押して、「タイマー」を選び、
タイマーを10分に設定し、点火します。

3 お好みのソースや塩、オリーブオイルなどをつけていただきます。

置きかた



グリルプレートで調理する
クリルプレートモード「タイマー」を使う

グリルプレート

チョコとくるみのクッキー

調理時間の目安：6分

用意するもの

アルミはく

材 料 約30個分（2回分）

薄力粉……100g
無塩バター……50g
砂糖……50g
卵……1/2個
チョコレート（板チョコ）……50g
くるみ……20g
バニラエッセンス……少々

作りかた

1 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。

2 チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。

3 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、
砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。

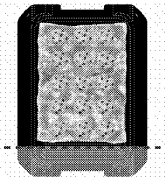
4 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えて
さらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、
ゴムベラでさっくりと混ぜ、2を入れて軽く混ぜ合わせます。
ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。

5 4の生地を適当な大きさに分け、
厚さが1cm程度になるようにします。

6 グリルプレートにアルミはくを敷き、5を並べます。

7 グリルプレートメニュースイッチを押して、「タイマー」を選び、
タイマーを6分に設定し、点火します。

置きかた

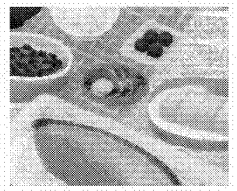


手前のほうには
並べないようにし
てください。焼け
ない場合があり
ます。

魚を焼く

魚を焼く準備

魚をもっと食卓へ。
短時間でふっくらおいしく焼けるのは、
グリルならでは。
魚を上手に焼くコツを紹介します。

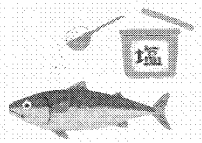


魚の下準備

- 冷凍の魚はしっかり解凍しておきます。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取っておきます。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

ふり塩のポイント

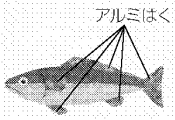
さば、いわしなど背の青い魚	多めに塩をふり、時間をおく
白身魚	少なめに塩をふり、時間は短め
川魚、いか、えびなど	焼く直前に塩をふる



- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- 塩焼きにする場合は、魚の重量の2%程度の塩をつけます。
- 身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

魚の尾やひれを焦がさないようにするには

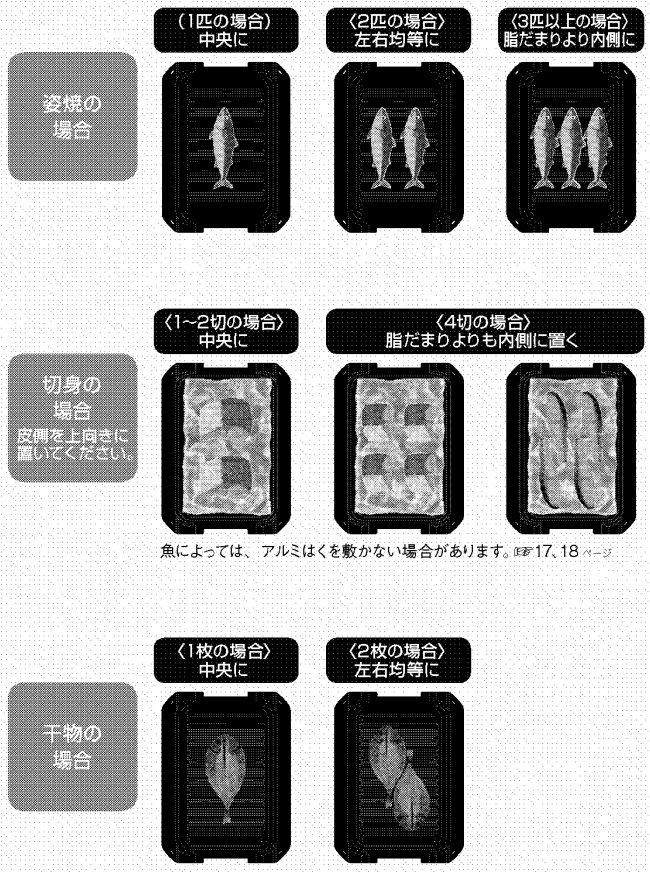
- 魚の尾やひれは焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。



グリルプレートで魚を焼く

グリルプレート

魚を置く位置



魚によっては、アルミはくを敷かない場合があります。☞17、18 ページ

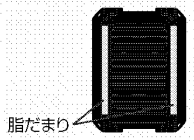
グリルプレートで魚を焼く

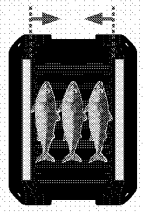
グリルプレート

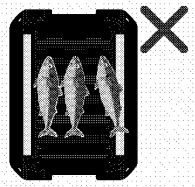
魚を置く位置（つづき）

魚を置くときのご注意

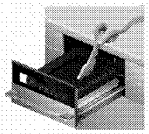
魚は必ずグリルプレート左右の脂だまりよりも、内側に置いてください。脂だまりに置くと、調理中にたまった脂があふれ出る場合があります。




【正しい置きかた】


【誤った置きかた】

グリルプレートで魚を焼くときのポイント



●調理前にサラダ油を塗ってください。
ひと手間かけることで、食材がグリルプレートにくっつきにくくなります。

●切身は裏の焼き色が濃くなることがありますので、魚によってはアルミはくを敷いてください。
（アルミはくが必要な魚については、17、18ページを参照してください。）

●アルミはくは魚とくっつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをおすすめします。

グリルプレートで魚を焼く
グリルプレートモード「焼き魚」を使う

グリルプレート

自動で魚を焼く

グリルプレートモード「焼き魚」を選ぶだけで、あとは自動で焼きあげます。

自動調理メニュー表

グリルプレートモード「焼き魚」は、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚はうまく焼けない可能性があるため
グリルプレートモード「タイマー」で調理することをおすすめします。

	数量	
姿焼	【小さめの生魚】 きす 小あじ　1～5匹（50g以下） 【中程度の生魚】 あじ いさき にじます　1～3匹（170g以下） さんま　1～4匹（200g以下） いわし あゆ　1～4匹（120g以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま　1～4匹（200g以下） ●厚みのある魚（厚さ4cmを越えるもの）は、火が通りにくいのでグリル焼網で手動で焼いてください。 ●皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りが良くなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。	
切身	【生魚】 生ざけ さば ぶり 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば 左記の魚は、魚の下にアルミはくを敷いてください。アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものを使うことをおすすめします。 【生魚】 すずき たい 甘だい 【光沢のある魚】 たちうお さわら ●身側を下向き、皮側を上向きにして置いてください。 ●厚みのある魚（厚さ2.5cmを越える、特に骨付きのもの）は、火が通りにくいのでグリル焼網で手動で焼いてください。 ●調味料に漬けられた魚（照り焼き、みそ漬けのもの）はグリルプレートモード「焼き魚」ではうまく焼けません。食材の下にアルミはくを敷いて、グリルプレートモード「タイマー」で様子を見ながら焼いてください。 ●たいやすずきは、皮目に十字の切り込みを入れてから、焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。	
干物	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しのさわら かますのひらき 干しかれい　1～2枚 【大きなひらき】 ほっけのひらき　1～2枚 ●身側を上向き、皮側を下向きにして置くと、魚が反らずにきれいに焼けます。 ●乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているほど、焼けやすくなります。）	

グリルプレートで魚を焼く
グリルプレートモード「タイマー」を使う

グリルプレート

タイマー設定で魚を焼く

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

タイマー設定メニュー表

「時間」を設定して焼きます。
下記表の時間は予熱なしの時間です。
続けて調理する場合は
- 下記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- 最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

料理名（1匹・1切あたりの重量）	数量	調理時間の目安
あじの塩焼き(約150g)	2匹	11 ～12分
	3匹	14 ～15分
いわしの塩焼き(約80g)	2匹	10 ～11分
	4匹	14 ～15分
さんまの塩焼き(約150g)	2匹	10 ～11分
	3匹	12 ～13分
さばの塩焼き(約80g)	2切	8 ～ 9分
	4切	10 ～11分
さわらの塩焼き(約80g)	2切	8 ～ 9分
	4切	12 ～13分
さけの切身(約90g)	2切	8 ～ 9分
	4切	11 ～12分
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	7 ～ 8分
	4切	8 ～ 9分
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	10 ～11分
さばのみりん漬け※	2切	6 ～ 7分
さばのみそ漬け※	2切	7 ～ 8分
あじのひらき(約130g)	2枚	10 ～11分
さんまのひらき(約110g)	2枚	9 ～10分
ししゃも(10匹で約180g)	約10匹	7 ～ 8分
みりん干し(かわはぎなど)		5 ～ 6分
みりん干し(いわしなど)		4 ～ 5分

左記の魚は、魚の下にアルミはくを敷いてください。アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものを使うことをおすすめします。

POINTとお願い
- 厚みのある魚(姿焼:4cm、切身:2.5cmを超える)は火が通りにくいので、グリル焼網で手動で焼いてください。
- みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」を洗い、キッチンペーパーなどで水気を取ってから焼いてください。
- 赤魚のかす漬けは、皮目に十字の切り込みを入れてから、焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。

※身側を上向き、皮側を下向きにして置いてください。

グリル焼網で魚を焼く

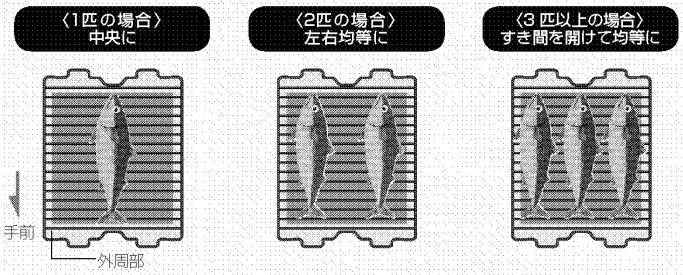
グリル焼網

魚を置く位置

図の▒印の部分に置くと、上手に焼けます。　▒印の部分に置くと、焼けにくい場合があります。

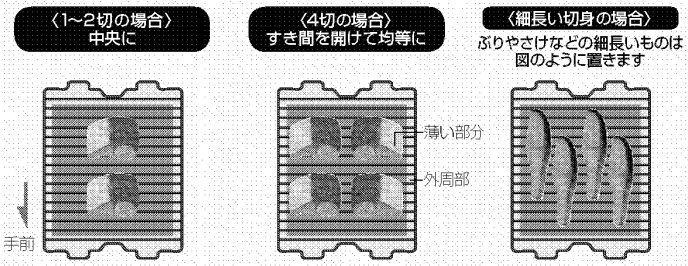
■姿焼の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。



■切身の場合

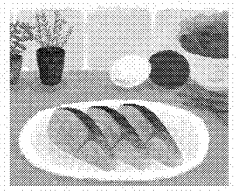
皮側を上向きに置きます。
切身の薄い部分は、グリル焼網の外周部にくるように置くと、焦げは少なくなります。



自動で魚を焼く

魚オートメニューモードを使います。
焼き加減を選ぶことができます。

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。



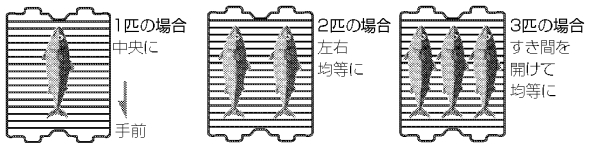
料理名（1匹・1切あたりの重量）	数量	自動調理（魚オートメニューモード） メニュー	焼き加減
		オート	焼き加減
あじの塩焼き（約150g）	2匹	姿焼	標準
	4匹	姿焼	強め
いわしの塩焼き（約80g）	2匹	姿焼	標準
	4匹		
さんまの塩焼き（約150g）	2匹	姿焼	標準
	4匹		
さばの塩焼き（約80g）	2切	切身	標準
	4切		
さわらの塩焼き（約80g）	2切	切身	強め
	4切		
さけの切身（約90g）	2切	切身	標準
	4切		
ぶりの照り焼き（約100g）	2切	切身	弱め
	4切		
あじのひらき（約130g）	2枚	干物	標準
ししゃもなど（10匹で約180g）	約10匹	干物	弱め

自動で魚を焼く（つづき）

自動調理メニュー表（姿焼）

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

魚オートメニュー / 焼き加減	姿焼
弱め	【小さめの生魚】 きす、小あじ ］1～6匹（50g以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま 1～4匹（130～200g）
標準	【中程度の生魚】 あじ、いさき ］1～3匹 さんま、いわし、あゆ、にじます ］1～4匹（100～200g） たい（小） 1匹（300g以下） きす 1～4匹（50g以上）
強め	【大きめの生魚】 あじ、いさき ］3～4匹（200g以上） たい（小） 1匹（300～400g）
置きかた	

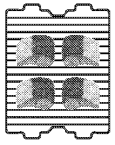
POINTとお願い

- 尾やひれは焦げやすいので、その部分だけ十分に塩をつけるか、アルミはくで包むと、きれいに焼けます。
- 厚みのある魚（厚さ4cmを超えるもの）は火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。
- 50g以下の小さな魚や塩漬けされたさんまは、焼き加減を「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。）

自動で魚を焼く（つづき）

自動調理メニュー表（切身）

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

焼き加減＼魚オートメニュー	切身
弱め	【照り焼き】 ぶり さわら 【みそ漬け】 さわら
標準	【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば
強め	【光沢のある魚】 たちうお さわら
置きかた	 2切の場合 中央に 手前  4切の場合 すき間を開けて 均等に

POINTとお願い

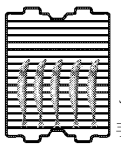
- 身側を下向き、皮側を上向きにして置いてください。
- みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気を取ってから、焼いてください。
- 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減は必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。）
- 照り焼き、みそ漬けのものは漬けている時間、魚の脂ののり具合、照り焼きたれのみりんの量によって焦げ具合が変わります。
  （参考　照り焼きたれの配合の割合（約30分漬ける）しょうゆ4：みりん3：酒1）
- 厚みのある魚（厚さ2.5cmを超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは、表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、魚オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下向きにして置き、手動〈上火：強、下火：弱〉で焼いてください。

自動で魚を焼く（つづき）

自動調理メニュー表（干物）

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

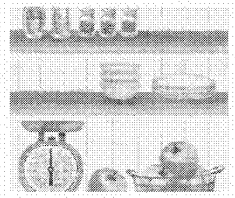
焼き加減＼魚オートメニュー	干物
弱め	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚（110g以下） ししゃも　4～10匹（25g以下）
標準	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい 1～2枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚（110g以上） ししゃも　4～10匹（25g以上）
強め	【大きなひらき】 ほっけのひらき　1～2枚
置きかた	 ししゃもなどは しっぽを手前に 手前

POINTとお願い

- ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減は必ず「標準」か「弱め」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。）
- 身側を上向き、皮側を下向きにして置くと、魚が反らずにきれいに焼けます。
- 乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。
  （乾燥しているものほど焼けやすくなります。）

手動で魚を焼く

「火力」と「時間」を設定して焼きます。
設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。

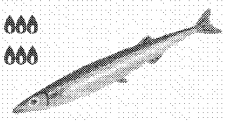


火加減のポイント

● 同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。
焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

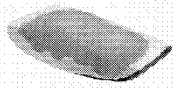
塩焼き、干物、素焼きなどの場合

上火 強 🔥🔥🔥
下火 強 🔥🔥🔥



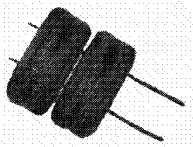
塗り卵やみそをのせて焼く場合
(さわらの黄金焼き、なす田楽など)

上火 弱 🔥🔥🔥
下火 強 🔥🔥🔥



たれをつけて焼くつけ焼き、
照り焼きなど焦げやすい場合
(うなぎのかば焼きなど)

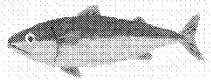
上火 弱 🔥🔥🔥
下火 弱 🔥🔥🔥



厚みのある魚や
表面が焦げやすい場合

途中で火力を替える

上火 強 🔥🔥🔥 ▶ 上火 弱 🔥🔥🔥
下火 強 🔥🔥🔥 ▶ 下火 強 🔥🔥🔥



手動で魚を焼く(つづき)

手動調理メニュー表

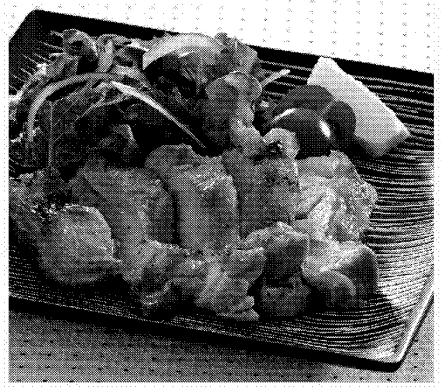
表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は、1～2分程度短くしてください。
続けて調理する場合は
- 下記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- 最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

料理名 (1匹・1切あたりの重量)	数量	手動調理(マニュアルモード)	
		調理時間の目安	火力
あじの塩焼き(約150g)	2匹	9 ～ 10分	上火 強 🔥🔥🔥 下火 強 🔥🔥🔥
	4匹	11 ～ 12分	
いわしの塩焼き(約80g)	2匹	7 ～ 8分	
	4匹	11 ～ 12分	
さんまの塩焼き(約150g)	2匹	8 ～ 9分	
	4匹	10 ～ 11分	
さばの塩焼き(約80g)	2切	6 ～ 7分	
	4切	7 ～ 8分	
さわらの塩焼き(約80g)	2切	7 ～ 8分	
	4切	8 ～ 9分	
さけの切身(約90g)	2切	7 ～ 8分	
	4切	8 ～ 9分	
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	5 ～ 6分	
	4切	6 ～ 7分	
あじのひらき(約130g)	2枚	9分	
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	6分	
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	11分	上火 弱 🔥🔥🔥 下火 強 🔥🔥🔥
みりん干し(かわはぎなど)		6分	上火 強 🔥🔥🔥 下火 強 🔥🔥🔥
みりん干し(いわしなど)※1		予熱3分・焼き1分	
さばのみりん漬け※2		5分	上火 強 🔥🔥🔥 下火 弱 🔥🔥🔥
さばのみそ漬け※2		8分	

POINTとお願い

※1 小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。
※2 身側を上向き、皮側を下向きにして置いてください。

とり肉の塩焼き



調理時間の目安：11分

材料

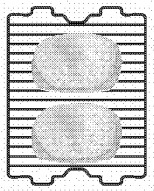
とりもも肉またはむね肉
……2枚（1枚 約150g）
塩、こしょう……適量

作りかた

1 とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。

2 グリル焼網に皮が上になるようにのせ、
〈上火：弱、下火：弱〉で11分焼きます。

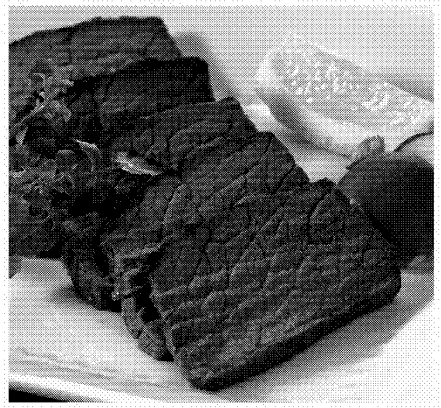
置きかた



左右に広げすぎず
中央につめて置い
てください。

お願い ●続けて調理を行う場合は、一度グリル皿にたまった脂を取り除いてから行ってください。
脂を取り除くときは、やけどに注意してください。
●冷凍のとりもも肉は、解凍してから焼いてください。

ローストビーフ



調理時間の目安：9～10分

用意するもの

アルミはく

材料

牛ももかたまり肉
……約300g（厚さ3cm）
塩……小さじ1/2
こしょう……適量

作りかた

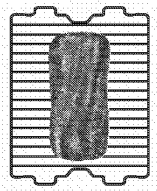
1 牛肉に塩、こしょうをまんべんなくふって
手ですり込み、室温に30分程度おきます。

2 グリル焼網に 1 をのせ、
〈上火：強、下火：弱〉で9～10分焼きます。

3 焼き上がったら、グリルから取り出して
アルミはくに包み、15分程度休ませます。

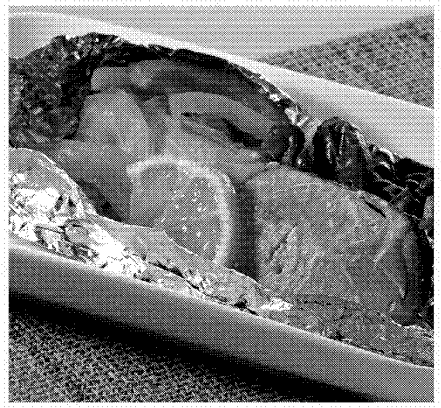
4 3 を切り分けて器に盛り付けます。

置きかた



POINT ●お好みで牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。

さけのホイル焼き



調理時間の目安：9分

用意するもの

アルミはく

材料

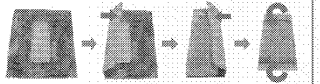
生鮭……2切（1切 約100g）
酒、塩……適量
たまねぎ……1/4個
パプリカ……1/4個
しめじ……1/4パック
ししとう……4本

作りかた

1 生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。

2 たまねぎは薄切りにし、
パプリカは細切りにします。
しめじは石づきを取って、小房に分けておきます。
それぞれの材料を2等分します。

アルミはくの包みかた

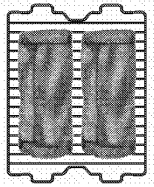


アルミはくの上に材料を並べ、アルミはくの左右を材料に軽くかぶるように折り、前後をくるくると3回ほど巻き込むように包みます。

3 アルミはくの中央に薄切りにしたたまねぎを広げ、
その上に1と残りの材料を並べて、イラストのように包みます。

4 グリル焼網に3をのせ、〈上火：強、下火：弱〉で9分焼きます。

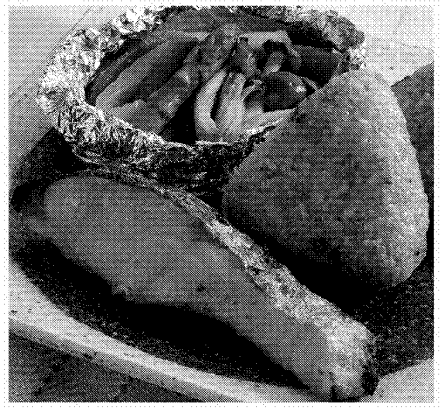
置きかた



POINT ●材料を包むときにたまねぎを下に敷くと、アルミはくに焦げつきにくくなります。

お願い ●包んだアルミはくの高さは、5cm以下にしてください。
●アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。包みかたのイラストを参照してください。
●アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

焼きおにぎりセット



調理時間の目安：8分

用意するもの

アルミはく

材料

塩鮭……1切（約90g）

【ホイル焼き】
グリーンアスパラガス……1本
たまねぎ……1/8個
しめじ……1/5パック
パプリカ……1/4個
バター……適量
塩……適量

【焼きおにぎり（2個分）】
ごはん……200g
Ⓐ しょうゆ……小さじ1
Ⓐ 炒りごま（白）……小さじ1
Ⓐ 塩……適量

作りかた

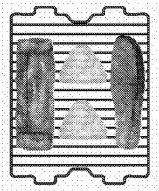
1 ホイル焼きのグリーンアスパラガスは、
根元のかたい部分を切り落とし、4等分に切ります。
しめじは石づきを取って小房に分けておき、
たまねぎは薄切り、パプリカは細切りにします。

2 アルミはくに薄くバターを塗り、薄切りにしたたまねぎを広げ、
その上にホイル焼きにする残りの材料をのせ、塩をして包みます。

3 ごはんにⒶを混ぜ、2等分してかためににぎり、
三角おにぎりを作ります。

4 塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをグリル焼網にのせ、
〈上火：強、下火：強〉で8分焼きます。

置きかた



POINT ●塩鮭の代わりに生さば、しめじの代わりにえのきなどにしてもおいしくいただけます。

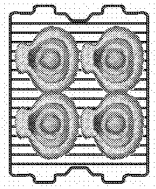
お願い ●包んだアルミはくの高さは、5cm以下にしてください。
●アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。包みかたのイラスト（28ページ）を参照してください。
●アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。
●冷凍のおにぎりは調理できません。
●冷凍の切身は解凍してから焼いてください。

ホタテ

材料
ホタテ(殻付き)……4個
しょうゆ……適量
バター……適量

調理時間の目安:
8～10分 味付け2分
上火 弱 ▶ 上火 弱
下火 強 ▶ 下火 強

置きかた



作りかた
1 下処理をしたホタテを用意します。
2 グリル焼網に1をのせ、〈上火:弱、下火:強〉で8～10分焼きます。
3 一度火を消し、バターとしょうゆを加えて、さらに〈上火:弱、下火:強〉で2分焼きます。

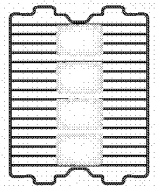
お願い ●ホタテの産地や季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら調理時間を調節してください。

焼きもち

材料
もち……4個(1個 約50g)

調理時間の目安:
4分 裏返し2分
上火 弱 ▶ 上火 弱
下火 弱 ▶ 下火 弱

置きかた



作りかた
1 グリル焼網にもちをのせ、〈上火:弱、下火:弱〉で4分焼きます。
2 一度火を消し、裏返してさらに〈上火:弱、下火:弱〉で2分焼きます。

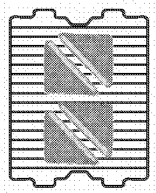
お願い ●もちともちは約2cm間をあけてください。
近すぎるととなり同士がくっつくことがあります。
●切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため、様子を見ながら調理時間や位置を調節してください。
大きくふくらむと、グリル庫内につく場合があります。

厚あげ

材料
厚あげ…2枚(1枚 約140g)

調理時間の目安:7分
上火 強
下火 弱

置きかた



作りかた
1 厚あげは油抜きをし、半分に切ります。
2 グリル焼網に1をのせ、〈上火:強、下火:弱〉で7分焼きます。

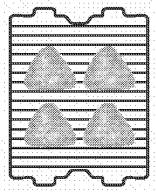
お願い ●焦げやすいので、油抜きしてから焼いてください。

焼きおにぎり

材料
おにぎり…4個(1個 約100g)
たれ
┌しょうゆ…… 大さじ1
└みりん……小さじ1/2

調理時間の目安:
素焼き 5分 たれ 3分
上火 強 ▶ 上火 強
下火 弱 ▶ 下火 弱

置きかた



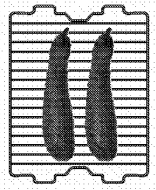
作りかた
1 グリル焼網におにぎりをのせ、〈上火:強、下火:弱〉で5分焼きます。
2 一度火を消し、表にたれをつけて裏返し、裏にもたれをつけて、さらに〈上火:強、下火:弱〉で3分焼きます。

焼きなす

材料
なす……2本

調理時間の目安:
10～12分 上火 強
下火 弱

置きかた

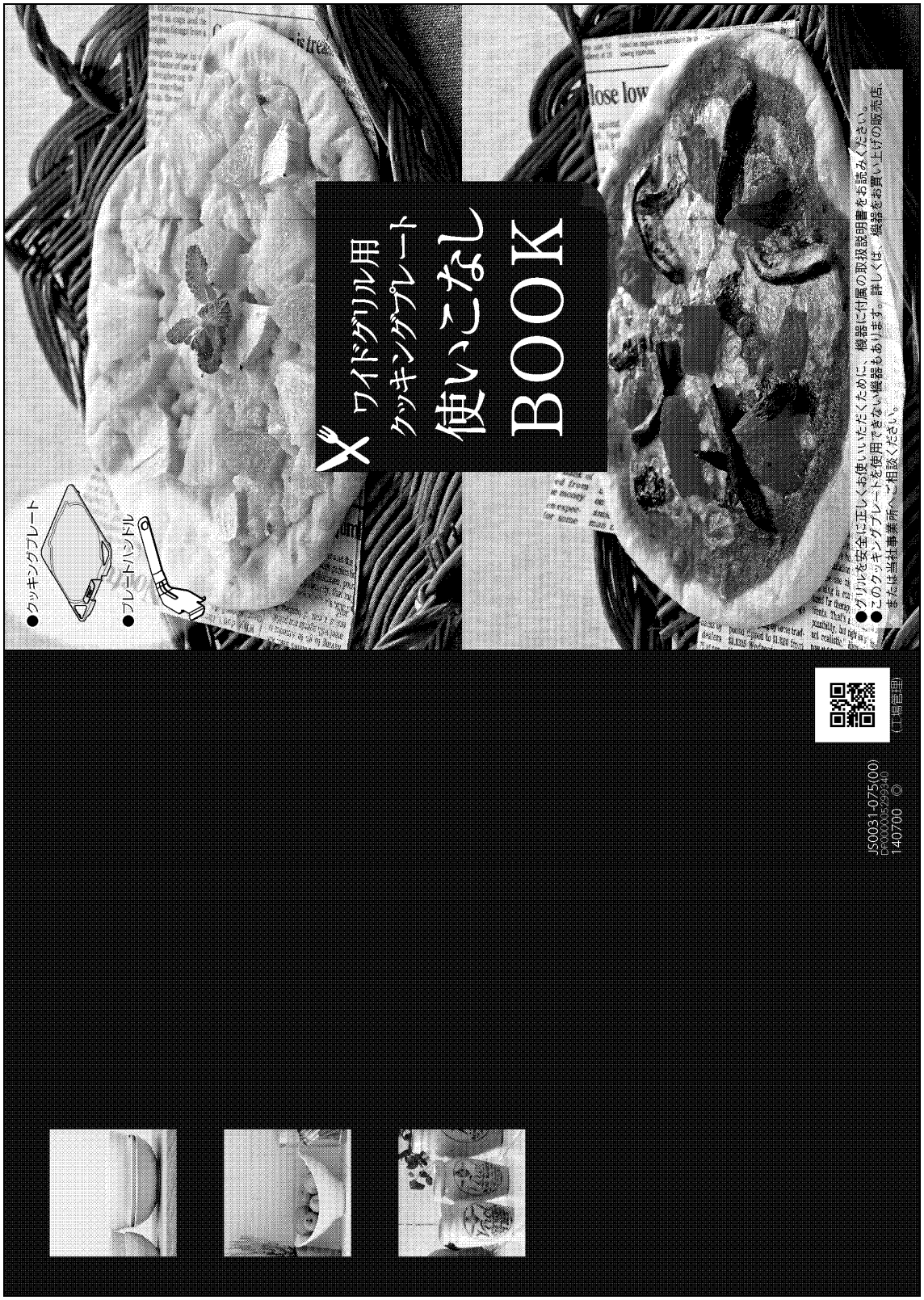


作りかた
1 なすのがくを取り、たてに4本程度切れ目を入れます。
2 グリル焼網に1をのせ、〈上火:強、下火:弱〉で10～12分焼きます。

お願い ●なすの直径は5cm以下にしてください。

使いこなしブック	RN-BH3FR-G7GS<RHB71W17GR-W> RN-BH3FR-G6GS<RHB31W17GR-W> 110800201998 110800202002 RN-BH3FR-G7RS<RHB71W17GR-W> RN-BH3FR-G6RS<RHB31W17GR-W> 110800201999 110800202003 RN-BH3FR-G7CS<RHB71W17GR-W> RN-BH3FR-G6CS<RHB31W17GR-W> 110800202000 110800202004 RN-BH3FR-G7BS<RHB71W17GR-W> RN-BH3FR-G6BS<RHB31W17GR-W> 110800202001 110800202005				01

３．使いこなしブック（オプション品・ＲＣＰ－７４Ｗクッキングプレート付属）



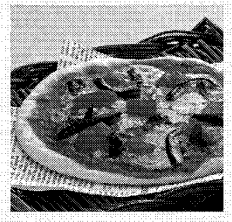
もくじ

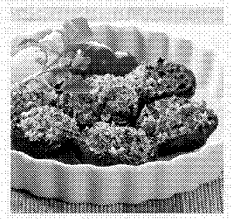
安全上のご注意（必ずお守りください） 3
クッキングプレートの使いかた…… 4
トースト…… 6
ピザ…… 7
トマトとなすのグリルピザ…… 8
フルーツのグリルピザ…… 9
ピザトースト……10
きのこのパン粉焼き……11
プチスイートポテト……12
チョコとくるみのクッキー……13

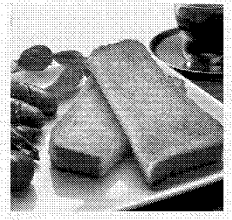
自動で調理を使う※

トーストセット ……14
あたため（揚げもの／焼き鳥）……15

※一部の機種のみ対応しています。
詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」「あたためモード」をご覧ください。







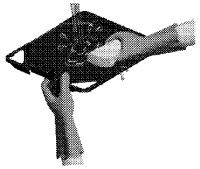
調理時間の目安は、グリルの使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

安全上のご注意（必ずお守りください）

警告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿やクッキングプレートにたまった脂などは取り除く。また、使用後も必ずお手入れをする

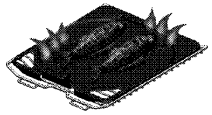
グリル皿やクッキングプレートにたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。グリル皿には何も入れないでください。



注意

■クッキングプレートの上で、魚焼きや油もの調理をしない

脂がたまり、発火する原因になります。



■クッキングプレートを取り出すときは、付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

■調理時は焼き過ぎない

火災の原因になります。

■クッキングプレートをコンロ上で使用しない

変形・変色・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロでは使用しないでください。

■熱い状態で水をかけない

変形・変色の原因になります。

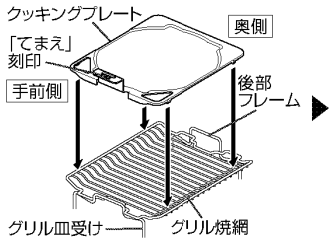
お願い

- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- グリル庫内が熱い場合は冷ましてからご使用いただくか、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は、5分程度間をあけてください。
  調理完了する前に過熱防止装置がはたらいて、自動消火することがあります。
- クッキングプレートが熱い状態で調理すると、焼き色が濃く付く場合があります。

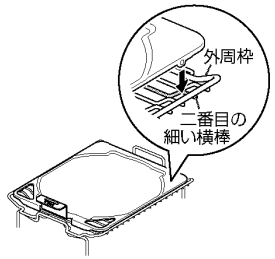
クッキングプレートの使いかた

取り付けかた

1 クッキングプレートの「てまえ」と刻印されている方を手前にして、後部をグリル皿受けの後部フレームに当てて、中央に取り付けます。

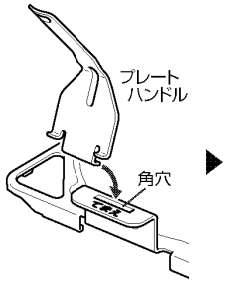


2 クッキングプレートのツメが、グリル焼網の棒の間にはまるように取り付けます。

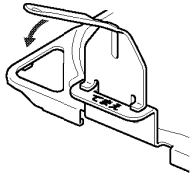


取り出しかた

1 プレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込みます。



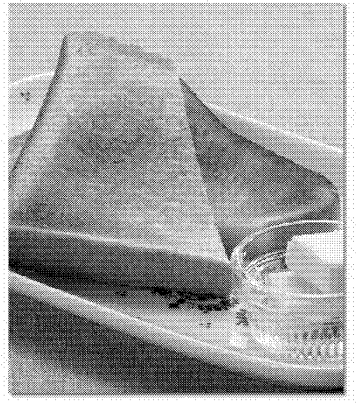
2 プレートハンドルを水平に倒し、確実に入っていることを確認して、クッキングプレートを取り出します。



お手入れのしかた

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- クッキングプレートが十分冷めてから、お手入れしてください。
- 台所中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ってください。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- クッキングプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にクッキングプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。
- クッキングプレートは、アルミ製です。酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。

トースト



調理時間の目安：5分（予熱3分を含む）

材料

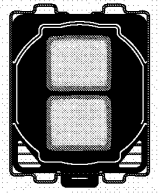
食パン……1～2枚

作りかた

1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、〈上火：弱、下火：強〉で3分予熱します。

2 予熱したクッキングプレートに食パンをのせ、〈上火：弱、下火：強〉で2分焼きます。

置きかた



クッキングプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。

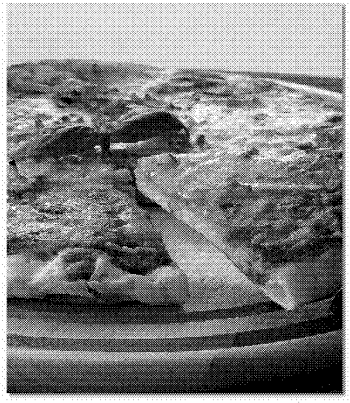
POINT

●食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
●自動で調理できる機器もあります。詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」をご覧ください。

お願い

●調理終了後は、クッキングプレートの上にのせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
●冷凍した食パンは焼けにくい場合があります。室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

ピザ



調理時間の目安：5分

用意するもの

アルミはく

材料

市販の冷蔵ピザ（直径20～24cm）……1枚

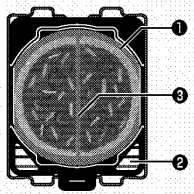
作りかた

1 市販のピザは、2等分以上にカットします。

2 クッキングプレートにアルミはくを敷いてからピザをのせ、グリル焼網に取り付けます。

3 〈上火：強、下火：強〉で5分焼きます。

置きかた



❶アルミはくを敷く
アルミはくは、クッキングプレートへの焦げつきを防止します。

❷アルミはくはクッキングプレートの隅の穴（2カ所）をふさがないように曲げる
穴をふさぐとうまく焼けません。

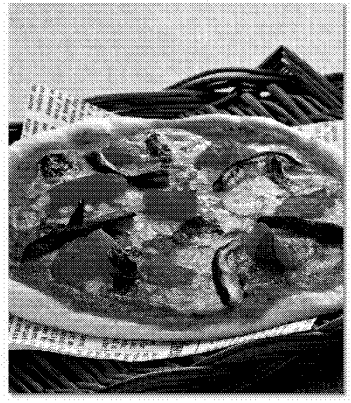
❸ピザのカット部分を合わせる
カット部分からのチーズを溶け落ちにくくします。

POINT

●自動で調理できる機器もあります。詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」をご覧ください。

お願い

●市販の冷蔵ピザは、必ず2等分以上にカットしてから、焼いてください。
ピザの種類によっては、生地がふくらみやすいものがあります。
ふくらんだ場合、ピザのチーズが上火バーナーにくっつき焦げついて、機器損傷の原因になります。
焼く前に2等分にカットすることで生地の中の空気が抜け、ふくらみを防止できます。
●ピザはカットしてからクッキングプレートにのせてください。
クッキングプレートにピザをのせてカットすると、傷つきの原因になります。
●冷凍ピザは、解凍してから焼いてください。
●直径20cm未満の小さいピザに焦げやすくなります。
〈上火：弱、下火：強〉で様子を見ながら焼いてください。
●アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。



トマトとなすのグリルピザ

調理時間の目安:7分

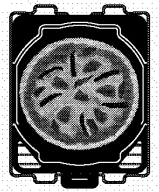
材料 | 2回分 |

【生地】(直径20～24cm)
- Ⓐ 薄力粉 …… 100g
- Ⓐ 強力粉 …… 100g
- Ⓐ ベーキングパウダー …… 小さじ1/2
- Ⓐ 塩 …… 小さじ1/2
- Ⓐ 砂糖 …… 小さじ1/2
- 水 …… 100ml
- オリーブオイル …… 大さじ1

【トッピング】
- ピザソース(市販のもの) …… 適量
- トマト …… 1/2個
- なす …… 40g
- バジルの葉 …… 適量
- ナチュラルチーズ(ピザ用) …… 60g
- オリーブオイル(塗り用) …… 適量

作りかた

置きかた



1 大きめのボウルにⒶを合わせてふるい入れます。
中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、
ひとまとまりになるまでこねます。
まとまりにくい場合は、水を5ml程度、生地の様子を
見ながら加えます。耳たぶくらいのやわらかさになるまで
こねたら、生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。

2 トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。
なすはたてに切ります。

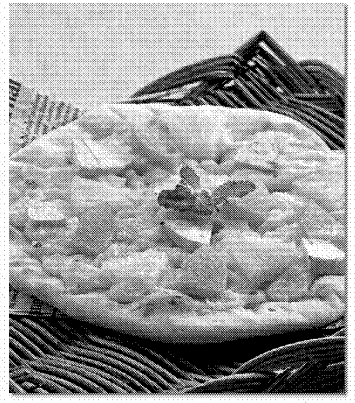
3 クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、
1の生地を2等分したものを手で広げてのばし、クッキングプレートにのせます。

4 フォークで生地全体に穴をあけ、ピザソースを塗り、トマトとなすをのせて、
手でちぎったバジルの葉をちらし、ナチュラルチーズ(ピザ用)をのせます。

5 グリル焼網に4のクッキングプレートを取り付け、〈上火:強、下火:強〉で7分焼きます。

POINT

●手作りの生地では、加熱中にふくれることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけておきます。
●クッキングプレートにのせたまま、ピザをカットすると傷つきの原因になります。
クッキングプレートからはずして、カットしてください。



フルーツのグリルピザ

調理時間の目安:7分

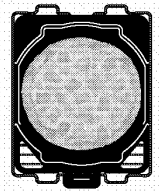
材料 | 2回分 |

【生地】(直径20～24cm)
※生地はトマトとなすのグリルピザと同じ。
【トッピング】
カスタードクリーム
- 卵黄 …… 2個
- 牛乳 …… 200ml
- 砂糖 …… 40g
- 薄力粉 …… 30g
- 無塩バター …… 10g
- バニラエッセンス …… 少々

- パイナップル(缶詰) …… 1枚
- 黄桃(缶詰) …… 1/2個
- りんご …… 1/4個
- オリーブオイル(塗り用) …… 適量

作りかた

置きかた



1 カスタードクリームを作ります。
ボウルに薄力粉と砂糖を合わせてふるい入れ、
煮沸直前まで温めた牛乳を加えて混ぜます。

2 なべに1をこして入れ、
中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。

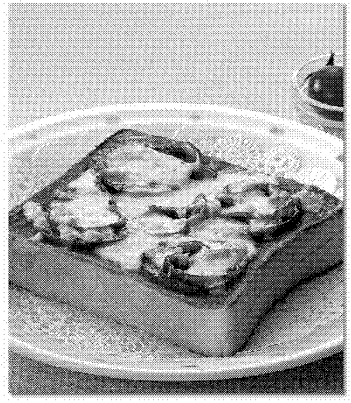
3 とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。
ブツブツと煮立つまで混ぜながら、卵黄に火を通します。

4 火を止めて無塩バターを加え、
冷めたらバニラエッセンスを加えます。

5 生地は「トマトとなすのグリルピザ」の1の要領で作ります。

6 クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、5の生地を2等分したものを手で
広げてのばし、クッキングプレートにのせます。フォークで生地全体に穴をあけ、
4のカスタードクリームを塗り、適当な大きさに切ったフルーツをのせます。

7 グリル焼網に6のクッキングプレートを取り付け、〈上火:強、下火:強〉で7分焼きます。



ピザトースト

調理時間の目安:4分

材料

食パン……2枚

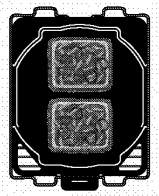
サラミ
ピーマン
トマトケチャップ
ピザ用チーズ
} などお好みの具を

作りかた

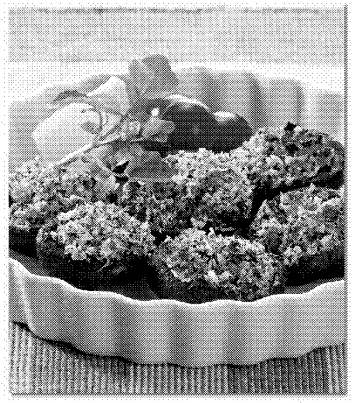
1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、お好みの具をのせた食パンをのせます。

2 〈上火:強、下火:強〉で4分焼きます。

置きかた



クッキングプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。



きのこのパン粉焼き

調理時間の目安:6分

材料

生しいたけ……9枚
Ⓐ
- パン粉……大さじ4
- 粉チーズ……大さじ2
- にんにく(みじん切り)……1かけ
- パセリ(みじん切り)……大さじ1
- バジル(乾燥)……少々
- 溶かしバター……大さじ1
- オリーブオイル……大さじ1
- 塩……適量
- こしょう……適量

作りかた

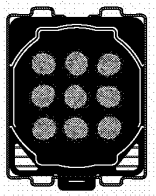
1 しいたけは石づきを取っておきます。

2 ボウルにⒶを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。

3 クッキングプレートに2を並べ、グリル焼網に取り付けます。

4 〈上火:弱、下火:弱〉で6分焼きます。

置きかた



プチスイートポテト

調理時間の目安:5分

用意するもの

直径3cmアルミケース　20個

材料 | 20個分 |

さつまいも……1本(約200g)

Ⓐ
- 無塩バター……30g
- 砂糖……25g
- はちみつ……10g
- 卵黄……1個分
- 生クリーム……大さじ1・1/2
- バニラエッセンス……少々

作りかた

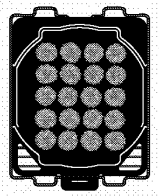
1 さつまいもは蒸して皮をむき、
熱いうちに裏ごしします。

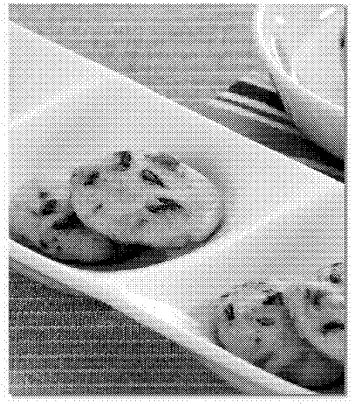
2 なべにⒶと裏ごしをしたさつまいもを入れ、
弱火にかけながら混ぜ合わせます。

3 2を星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、
アルミケースに絞り出します。
1個分が12g程度になります。

4 クッキングプレートに3を並べ、
グリル焼網に取り付けます。
〈上火：弱、下火：弱〉で5分焼きます。

置きかた





チョコとくるみのクッキー

調理時間の目安:5分

用意するもの

アルミはく

材料 | 約30個・2回分 |

- 薄力粉……100g
- 無塩バター……50g
- 砂糖……50g
- 卵……1/2個
- チョコレート(板チョコ)……50g
- くるみ……20g
- バニラエッセンス……少々

作りかた

1 卵と無塩バターは室温にもどし、
薄力粉はふるっておきます。

2 チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。

3 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、
砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。

4 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えて
さらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、
ゴムベラでさっくりと混ぜ、2を入れて軽く混ぜ合わせます。
ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。

5 クッキングプレートにアルミはくを敷き
4の生地を適当な大きさに分け、クッキングプレートに並べ、
厚さが1cm程度になるように指で押さえます。

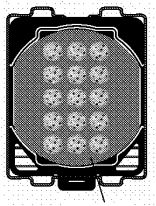
6 グリル焼網に5を取り付け、〈上火：強、下火：弱〉で5分焼きます。

7 焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。

お願い

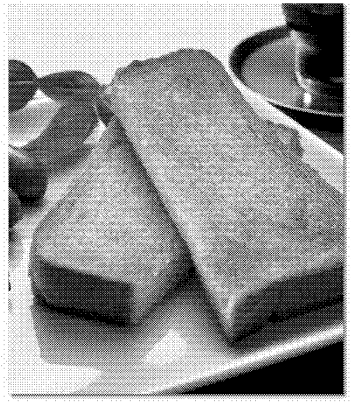
●アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

置きかた



アルミはく

アルミはくは、クッキングプレートの隅の穴(2カ所)をふさがないように曲げる。穴をふさぐと、うまく焼けません。



トーストセット

調理時間の目安：3〜6分

材料

食パン（4、5、6、8 枚切）…… 1枚

お好みの食材（3種類程度）
- ウインナー（切り込み入り）…… 2本
- チキンナゲット…… 2個
- ベーコン（ハーフサイズ）…… 1枚
- プチトマト（へたを取る）…… 2個
- ししとう…… 2本
- エリンギ（10g程度にさく）…… 2切
- しめじ（小房に分ける）……20g

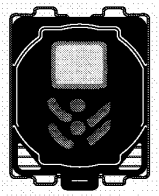
カップ調理（8号アルミケース1個分）
- コーン（粒状・缶詰）……適量（30g）
- バター……適量
- ツナ（缶詰）……適量（20g）
- マヨネーズ……適量
- うずらの卵…… 2個
- 油（カップに薄くのばす）……適量

作りかた

1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、奥側に食パン、中央から手前にお好みの食材を3種類程度のせます。

2 グルメメニュースイッチを押して、メニューモードを選び、グリルセットスイッチで「トーストセット」を選び、点火します。

置きかた



火の通りにくい食材は、中央に置くと焼けやすくなります。

POINT

- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- うずらの卵をカップ調理する場合、カップの底に油を敷くと、卵が付きにくくなります。
- ウインナーは火の通りを良くするため、切り込みを入れてください。

お願い

- 調理終了後は、クッキングプレートの上にのせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。
また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

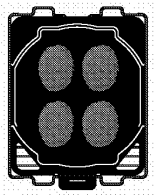
あたため（揚げもの／焼き鳥）

グリルで冷めた料理をあたためることができます。
下の絵を参考に食材を置いてください。上手にあたためることができます。

揚げもの

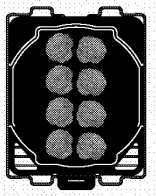
コロッケ（4個）

焼き加減：標準
厚さ 2cm
重さ 80g×4個



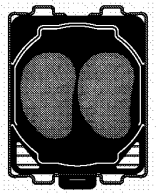
からあげ（8個）

焼き加減：弱め
厚さ 3cm
重さ 30g×8個
※皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。



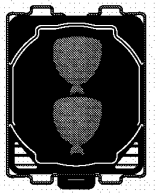
とんかつ（2枚）

焼き加減：強め
厚さ 2cm
重さ 180g×2枚



あじのフライ（2枚）

焼き加減：弱め
厚さ 2cm
重さ 90g×2枚



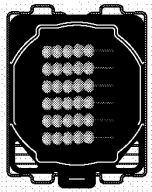
焼き鳥

とりもも串（6 本）

焼き加減：強め
重さ 40g×6本

焼き加減：標準
重さ 30g×6本

焼き加減：弱め
重さ 20g×6本



お願い

- 詳しくは、取扱説明書の「あたためモード」をご覧ください。

RN-BH3FR-G7GS〈RHB71W17GR-W〉 RN-BH3FR-G6GS〈RHB31W17GR-W〉 1108002019981108002020002
RN-BH3FR-G7RS〈RHB71W17GR-W〉 RN-BH3FR-G6RS〈RHB31W17GR-W〉 1108002019991108002020003
RN-BH3FR-G7CS〈RHB71W17GR-W〉 RN-BH3FR-G6CS〈RHB31W17GR-W〉 1108002020000110800202004
RN-BH3FR-G7BS〈RHB71W17GR-W〉 RN-BH3FR-G6BS〈RHB31W17GR-W〉 1108002020001110800202005